

4,300 YEN

A

3 piatti
 本日の前菜
 本日のパスタ
 本日のメイン
 +500yen ドルチェ
 +450yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

4 piatti
 選べる前菜
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

7,300 YEN

C

5 piatti
 選べる前菜
 2皿
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- 皮目を焼いた師崎産「桜鯛」のカルパッチョ 筍とブラッドオレンジ 新玉葱のグラニテ添え
- 師崎産「さより」のカルパッチョ フルーツトマトとグリーンアスパラガス バジリコのジェラート
- ガッルーラのスペシャルティ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」と苺のサラダ 熟成バルサミコのソース
- ホワイトアスパラガスと師崎産「白ミル貝」の温サラダ パルミジャーノレッジャーノ (+600円)

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「タリオリーニ」葉玉葱のアマトリチャーナ 熟成バルサミコとカポナータを忍ばせて
- 「スパゲッティ」春キャベツととこぶし アンチョビ香るペペロンチーノ
- 「キタッラ」仔羊のラグー ミントの香り カーボロネロのピューレ添え
- 「リゾット」浅利と新海苔 白魚を添えて
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース (+500円)

SECONDO ● お好みのメイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で 3種類のソースと紅芋のお塩
- 「仔羊」の炭火焼き カチャトラのソース 新じゃがのインパデッラとそら豆のピューレ
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と春の山菜 青粒こしょうのソース (+600円)
- 師崎産「ほうぼう」浅利と新玉葱のスープ アサツキの香り
- 三河産「桜鯛」蛤 アップパッパ貝と春キャベツ 香草香るチュピン 名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で (+800円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- シチリア産アーモンドのビアンコマンジャーレとミルクの泡 オレンジのジェラート
- 桜のパンナコッタ 桜塩のアクセント
- ゴルゴンゾーラのブリュレ 苺のジェラート
- チョコレートのトルティーノ 愛知牧場ミルクのジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

CAFFE ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・カフェのメニューをご覧ください

PIATTINI 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノ ラспа [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 650円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 500円
- ・アブルツォ州 トンマーズ[オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
- ・プーリア州 アルドイノ [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]