

# Menu A

## ANTIPASTO①

本日のシェフのお任せの前菜

## ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

### 「Gallura スペシャルite」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

### 「真鯛のカルパッチョ」

筍・甘夏・うるいのサラダ

### 「マグロのモスリ（腹身）の炙り」

フルーツマトのガスパチョと新玉ねぎのソルベ

### 「パンナコッタ」

国産ホワイトアスパラガスのパンナコッタ バッサーノ風

### 「春のサラダ仕立て」

佐賀産ホワイトアスパラガスのフリットとピサンリ（西洋たんぽぽの葉）  
落の臺の香り

## PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円

## SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円

## DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,000円

7,500— (税別・サービス料別)