

3
piatti

PASTA

2,980 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製
フォカッチャ
付き

4
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・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

- 師崎産「天然すずき」のカルパッチョ 知多萬秀フルーツのピンクグレープフルーツとグリーンアスパラガス 熟成バルサミコのソース
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ チェリーとフルーツトマトのガスパッチョ 焼き茄子のジェラート添え
- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- さや付きヤングコーンのソテー チンタセネーゼのラルド パルミジャーノのクロカンテと温サラダ

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」ダルマイカとアスパラソバージュのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「卵白を練りこんだタリエリーニ」アマトリチャーナ 熊本産赤茄子のソテーと熟成バルサミコ カポナータを忍ばせて
- 「タリアテッレ」西尾産三河おいんく豚のラグー フルーツトマトのオープン焼きとパプリカのピューレ
- 「トロフィエ」サザエ 新じゃがと空豆のジェノベーゼ チンタセネーゼのラルドのアクセント
- 「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 ■ お好みのセコンドを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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」とマッシュルーム レフォールとパルミジャーノパウダー マディラソース (+600円)
- 師崎産「穴子」と新玉ねぎのソテー とうもろこしのピューレとヴィンコットのソース
- 師崎産「天然すずき」蛤 浅利 フェネルと天然クレソン 香草の香るチュピン
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

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

- ゴルゴンゾーラのジェラート パイナップルのスープ 別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください
- マンゴーのジェラート ココナッツのエスプーマ
- ピンクグレープフルーツのジュレ ヨーグルトのソルベとパッションフルーツ

piattini ■ 小皿前菜 ～食前・食後酒のお供に～

- ロディジャーノ ラスパ [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 (イントッソ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [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]
- ・リグーリア州 アルディノ社 [イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

