

# Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

## STUZZICHINO

### 「冷製カッペリーニ」

アオリイカとキャビア

## ANTIPASTO①

### 「沖縄宜野座の“やわら”」

三河湾魚介のクスクス・美浜町萬秀フルーツ農園のタロッコオレンジ

## ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,200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

### 「カルパッチョ」

師崎産石ガレイ・和歌山産水ナス・高知産小夏

### 「ズッパ」

とうもろこしのズッパ・とうもろこしのジェラート・ブッラータ

### 「プロシュート」

水ナス・無花果・24ヶ月熟成のパルマ産生ハム・パイナップルのサルサ

### 「ブルスケッタ」

師崎産真鰯・フレッシュトマト・カポナータ

### 「地穴子」

燻製にした地穴子とヤングコーンのソテー

バルサミコのサルサ(+500円)

## 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

11,000- (税別・サービス料別)