

4,300 YEN

A

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

3  
piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜  
選べるパスタ  
選べるメイン  
ドルチェ&カフェ

4  
piatti

7,300 YEN

C

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

5  
piatti

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

■ 自家製スマークにかけた「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

■ 渋谷チーズスタンドさんのブッラータチーズと季節のフルーツ (+500円)

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 マジョラムの香り

■ 「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 ● お好みのメイン料理を1品お選びください(2名様で一種類お選びください)

■ 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

■ 南半球「仔羊」の炭火焼き カッチャトーラのソース 新じゃがのソテーと空豆のピューレ

■ 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

■ 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

■ マンゴーのジェラート ココナッツのエスプーマ

■ ゴルゴンゾーラのジェラート パイナップルのスープ

■ 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

・アブルッツォ州 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]