

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 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

- ・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「コチ」とすもものカルパッチョ ライムの泡
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ トマトのガスパッチョと大葉のソルベ 胡瓜のアクセント
- 天使の海老と白桃 ゴルゴンゾーラのサラダ
- 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
- 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) ※入荷時のみ

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」師崎産ダルマイカと甘長とうがらしのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「ブカティーニ」イワシとフェネル ピスタチオ・アーモンド・レーズンのシチリア風 カポナータを忍ばせて
- 「ローズマリーを練りこんだタリアテッレ」牛テールとセロリのラグー パプリカのピューレ添え
- 「リゾット」夏トマトとモッツァレラチーズのマルゲリータ風 焼きトマトとバジリコ添え
- 「イカ墨を練りこんだシャラテリ」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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と十勝マッシュ パルミジャーノパウダー タスマニアペッパーのソース (+600円)
- 師崎産「穴子」のソテー 黒米のリゾットとヴィンコットのソース とうもろこしのピューレ添え
- 三河産「コチ ダルマイカ」ムール貝 フェネルとクレソン 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

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

- メロンのグラニテとエスプーマ バニラジェラート 別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください
- パッションフルーツのパンナコッタ ココナッツのジェラート
- 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] 600円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 600円 (イントツ種・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 アルドイノ社 [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]

