

# 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」

師崎産天然真鱈・ボツタルガ・チポツラトロペア（赤玉ねぎ）

## ANTIPASTO①

### 「オマール海老」

マスクメロンのズッパ・生ハム・オマール海老・オマールのコンソメ

## 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 スペシャルテ」

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

### 「コチ」

コチとシャインマスカットのカルパッチョ ディルとタイムのサルサ

### 「牡丹海老」

貴陽プラムと牡丹海老のカルパッチョ

### 「とうもろこし」

愛知産とうもろこしホワイトショコラのズッパとエスプーマ  
とうもろこしのジェラート・平貝の炙り

### 「鴨」

マグレドカナールと白桃のサラダ  
ゴルゴンゾーラのムース 25年物のバルサミコのサルサ

### 「ズッパ」

師崎産コチ・冬瓜・渡り蟹のズッパ

### 「天然鮎」

リコッタチーズを詰めた長良川の天然鮎のカブイフ包み  
岐阜の赤ワインのサルサ

## 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ー（税別・サービス料別）