

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

「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）