

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「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ルティ「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
- 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」夏トマトとモッツア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 (ロース・バラ・タン・オッパイ・ネック・豚耳とガツのサラダ)
3種類のソースと紅芋のお塩
- 南半球「仔羊」の炭火焼き ラベンダーの蜂蜜とアーモンド カッチャトーラのソース
- 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

- 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のソース
- メロンのグラニテとエスプーマ バニラのジェラート
- 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
- 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] 600円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 600円
- ・アブルツォ州 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]