

## 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

- 「秋刀魚」のスモークと和梨 生姜のジェラート すだちの香り
- 師崎産「鱈」の炙り シチリア産アーモンドのスープとそのジェラート
- ガッルーラのスペシャルティ「フォアグラのスモーク」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」新イカと銀杏のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「ブカティーニ」秋刀魚とレーズン 松の実やフェネル シチリア風 カポナータ添え
- 「栗粉を練りこんだタリエリーニ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインのソース
- 「新米のリゾット」秋トリュフ香る マッシュルームとパルミジャーノレッジャーノチーズのリゾット
- 「イカ墨を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
- フランス産「うずら」の炭火焼き 栗の蜂蜜のキャラメリゼ ザクロのソース
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」とマッシュルーム パルミジャーノパウダー マルサラのソース (+600円)
- 「甘鯛」のソテー 焼き茄子とリコッタチーズのピューレ 柿と白ワインのソース
- 師崎産「鱈」新イカ 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

- ボネ ピエモンテーゼ 栗のスープ サンブーカのジェラート
- ゴルゴンゾーラのジェラート スプマンテのジュレ 葡萄のエスプーマ
- 栗のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- 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
- ・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]