TRATTORIA FRATELLI GALLURA PRANZO

FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO

3 piatti PASTA 2,980 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

4 piatti MAIN 4,300 yen

・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

- ■「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「鰆」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リテ「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　松の実やフェンネル　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)

- ■ 沖縄名護産「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とマルサラのソース（+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「鰆」新イカ　ムール貝　フェンネルとクレソン　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

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（イントッソ種・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］

PRANZO

FU GALLURA TRATTORIA

・メニューの表記は全て税抜き表示となっております　・ランチタイムはサービス料を頂いておりません