

Menu di Natale Pranzo

stuzzichino ~お口取り~

☆帆立貝と京菜 からすみの冷製カッペリーニ

Antipasti ~クリスマスの楽しい前菜~

☆フォアグラと鴨のスモーク 苺 蜂蜜のソース

☆鱈の白子の竹炭フリット バーニヤカウダのソース 朴葉にのせて

Primi piatti ~パスタ (一皿お選びください) ~

☆『スパゲッティ』師崎産白ミル貝と菜花のペペロンチーノ からすみ添え

☆『トンナレツリ』カッチョ エ ペペ フランボワーズのクリスピー添え

☆『黒胡椒を練りこんだパツパルデツレ』北海道産蝦夷鹿のラグーソース

☆『リゾット』ピスタチオと甘えびのリゾット

☆『イカ墨を練りこんだシャラテツリ』手長海老と魚介のトマトソース (+500円)

☆『キタツラ』北海道産たらば蟹とフレッシュトマトのソース (+800円)

Secondi piatti ~メイン (お二人で一皿お選びください) ~

~魚料理~

☆海の幸のスピエディーノ ナターレ風

☆三河産魚介 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)

~肉料理~

☆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

☆牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 安納芋のピューレ添え

☆ブラックアンガス牛の炭火焼き アンコールペッパーのソースと洋梨のピューレ

Dolci ~ドルチェ(一皿お選びください)~

☆苺のパンナコッタとミルクのエスプーマ バニラのジェラート

☆苺のテリーヌ ゴルゴンゾーラのジェラート

☆ホワイトチョコレートの雪見仕立て 苺のスープ

~お好みのカフェ~

6000円 (税別・サ込)

2018.12.1~12.25 trattoria fratelli gallura