

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 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

- ・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

- マグロ（モスリ）のカルパッチョとアンチョビドレッシング サルサヴェルデを添えて
- フルーツトマトのガスパッチョと帆立貝の炙り トマト水のグラニテ添え
- ガッルーラのスペシャリテ「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」洋梨と胡桃、ザクロのサラダ 熟成バルサミコのソース
- 白子と寒ちぢみほうれん草 タレツジョチーズのオープン焼き (+500円)
- 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」師崎産白ミル貝と菜花のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「トンナレッリ」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ッパルデッレ」北海道産蝦夷鹿のラグーソース 春菊ピューレ添え
- 「リゾット」シチリア ブロンテ産ピスタチオと甘えびのリゾット レモンの香り
- 「キタッラ」北海道産たらば蟹とフレッシュトマトのソース (+800円)
- 「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
- ブラックアングス牛の炭火焼き カルドンチェッロとアンコールペッパーのソース (+600円)
- 海の幸のスピエディーノ ナターレ風
- 三河産「あんこう スミイカ」 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

- 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
- 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

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

別紙・食後のドリンク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 (イントツ種・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]

