

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

- マグロのモスリ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チョと帆立貝のカルパッチョ
- 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
- 帆立貝とつぶ貝 茸のソテー ヴェルモットのソース ライムの香り (+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」帆立貝とルッコラのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」茄子とパンチェッタのアマトリチャーナ カボナータと熟成バルサミコを添えて
- 「黒胡椒を練りこんだパッパルデッレ」アングス牛のラグー 春菊のアクセント
- 「新米のリゾット」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)
- イタリア産「仔牛」(ファッソーネ)の炭火焼き 赤ワインのソース 洋梨のピューレ添え
- 金目鯛の鱗焼きとみかんのソース フルーツ蕪のピューレ添え
- 三河産「あんこう」スマイカ 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

## caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

- 安納芋のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート 別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください
- のテリー ゴルゴンゾーラのジェラート
- 国産レモンのパンナコッタ ミルクのエスプーマ リモンチェッロのジェラート

## 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 (イントツソ種・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]

