

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

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



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



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рут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ルティ「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 タレー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ゲースソース 春菊のピューレ添え
- 「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)
- 「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
- 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と雪見仕立て 苺のスープ
- 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

CAFFÈ ● 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спа [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]