

Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

STUZZICHINO

「冷製カッペリーニ」

師崎産サヨリ・加藤農園さんの“きわめ”フルーツトマト・トマトのジュレ

ANTIPASTO①

「カリフラワーのパンナコッタ」

オマール海老のコンソメのジュレ・ズワイ蟹・雲丹

ANTIPASTI②

(お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

「Gallura スペシャルite」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー
鴨胸肉のレアを添えて 山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

「カルパッチョ」

師崎産真鯛・からすみ・八朔・長坂農園さんのキャベツ

「ガスパチョ」

炭で炙った鱈・フルーツトマトと苺のガスパチョ

「鴨」

緑の豆のインサラータ・パルミジャーノレッジャーノ

「フリット」

ホワイトアスパラガスのフリット・ピサンリ (西洋タンポポの葉)

「ズッパ」

紅はるかのズッパ・パンチェッタ・ブッラータチーズ・黒トリュフ (+600円)

PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,000円

SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+3,000円

DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,200円

12,000ー (税別・サービス料別)