

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

- 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
- 師崎産「平目」のカルパッチョ 菜花とデコポン デコポンのジェラート添え
- 3時間オーブンで焼き上げた丸ごと玉葱のあつあつグラタン トリュフの香り
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」 苺と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 師崎産「白ミル貝と平貝」 筍のインパデッラ カステルフランコとパルミジャーノの温サラダ (+600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」 槍烏賊と紅葉苔のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「ペンネ」 林檎と胡桃 ゴルゴンゾーラチーズ
- 「ジャガイモとセモリナ粉のニョッキ」 スペアリーブと大根のラグー カーボロネロのピューレ
- 「タリエーニ」 ホワイトアスパラガスのカルボナーラ エスプーマの泡 トリュフのアクセント
- 「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 종류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
- 「岡崎おうはん」の炭火焼き 椎茸のソテー 伊予柑とタスマニアペッパーのソース
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」 青粒こしょうのソース いたう農園無農薬野菜のソテー (+600円)
- 「金目鯛」のソテー カリフラワーのピューレ マルサラソース 柑橘を添えて
- 「平目 蛤 アップアップ貝」 春キャベツとクレソン 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

- メレンゲのジェラート 苺のスープ
- シチリア ブロンテ産ピスタチオのブリュレ 苺のジェラート
- シチリア産アーモンドのピアンコマンジャーレとミルクの泡 みかんのジェラート

## 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]

