

## 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

3  
piatti

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

4  
piatti

## 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

5  
piatti

### ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- 皮目を焼いた師崎産「桜鯛」のカルパッチョ 筍と柑橘を添えて
- 師崎産「さより」のカルパッチョ フルーツトマトとグリーンアスパラガス バジリコのジェラート
- ガッルーラのスペシャルティ「フォアグラのスモーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」と苺のサラダ 熟成バルサミコのソース
- ホワイトアスパラガスと師崎産「平貝」の温サラダ パルミジャーノレッジャーノ (+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)

### PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「タリエリーニ」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
- 「スパゲッティ」春キャベツととこぶし アンチョビ香るペペロンチーノ
- 「オレンジを練りこんだタヤリン」岡崎おうはんと筍のラグー カーボロネロのピューレ
- 「リゾット」浅利と新海苔 白魚を添えて
- 「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
- 「仔羊」の炭火焼き カチャトラのソース 新じゃがのインパデッラとそら豆のピューレ
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と春の山菜 青粒こしょうのソース フキノトウのピューレ添え (+600円)
- 師崎産「鯖」のソテー 柑橘香る白ワインのソース 新玉ねぎのピューレ添え
- 師崎産「桜鯛」蛤 アップパッパ貝 春キャベツ 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

- シチリア産アーモンドのビアンコマンジャーレとミルクの泡  
ブラッドオレンジのジェラート
- 桜のパンナコッタ 桜塩のアクセント
- ゴルゴンゾーラのブリュレ 苺のジェラート
- 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

### 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] 650円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 500円
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ[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]

別紙・カフェのメニューをご覧ください