

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
- 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
- 自家製スマークにかけた「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
- 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) ※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」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
- 「カサレッチョ」飯蛸とセロリのラグー
- 「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
- 「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
- 「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「鱈」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

## caffè ■ お好みのカフェを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 ブラットオレンジのジェラート 別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください
- 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

## 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]

