

# 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」

毛蟹・白桃・トマト

## ANTIPASTO①

### 「オマール海老」

メロン・生ハム

## 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 スペシャルテ」

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 夏平目・シャインマスカット

### 「冷製ズッパ」

とうもろこし'ホワイトショコラ'・ジェラート・帆立

### 「インサラータ」

プラム・プロシュート・モッツアレッタチーズ

### 「蟹のズッパ」

師崎産コチ・冬瓜

## 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)