

# 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」

生うにとトマト

## ANTIPASTO①

### 「クスクス」

沖縄県産やわら・ダルマイカ・白ミル貝・蝦蛄・葡萄

## 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

### 「ガスパチョ」

師崎産石鯛・梨・大葉のソルベ

### 「インサラータ」

貴陽プラム・プロシュート・モッツアレッタチーズ

### 「鴨」

マグレ ド カナール・安城産無花果・とかちマッシュルーム・アーモンド

### 「渡り蟹のズッパ」

師崎産コチ・冬瓜

### 「郡上鮎」

リコッタチーズを詰めたカダイフ包み  
岐阜県産の赤ワインのサルサ (+800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)