

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
フオカッチャ
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「サワラ」の炙り シチリア産アーモンドのスープとそのジェラート
- 「カマス」の炙りと秋の味覚 すだちの香り
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 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
- フォアグラのソテー バターナッツ南瓜のスープとジェラート (+600円)

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」新イカとつるむらさきのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」岡山県産こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡を添えて
- 「栗粉を練りこんだタリエリーニ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインのソース
- 「新米のリゾット」十勝マッシュとパルミジャーノのリゾット トリュフの香り
- 「イカ墨を練りこんだシアラテッリ」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
- イタリア産「仔牛」(ファッソーネ) サガリの炭火焼き アンコールペッパーのソースと洋梨のピューレ添え
- 三河産「甘鯛」のうろこ焼き 柚子とヴェルモットのソース カルダモン風味の根セロリのピューレ添え
- 師崎産「サワラ」新イカ ムール貝 フェンネルとクレソン 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

- ゴルゴンゾーラのジェラート
洋梨のスープ ライムの香り
- 栗のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- ごとう製茶さんの無農薬豊橋紅茶のパナコッタ
クレームブリュレのジェラート

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

- 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 (イントッソ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマゾ社 [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]

