

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」

師崎産墨烏賊・唐墨・チポッタトロペア

ANTIPASTO①

「伊勢海老」

太秋柿とリコッタチーズのサルサ

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」

かわはぎ・松茸・桃蕪・肝のサルサ

「ガスパチョ」

鱈の炙り・柑橘

「鴨」

ラフランス・とかちマッシュルーム・くるみの秋サラダ
ピエモンテ州チェーザレ氏のアルネイスヴィネガー

「ズッパ」

常滑の千賀ファームさんの安納芋のズッパ
ブッラータチーズ・秋トリュフ (+600円)

「フリット」

鱈白子の竹炭フリット・アラビアータのサルサ (+600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- (税別・サービス料別)