

4,300 YEN

A

本日の前菜
 本日のパスタ
 本日のメイン
 +500yen ドルチェ
 +450yen カフェ

3
piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

4
piatti

7,300 YEN

C

選べる前菜
 2皿
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

5
piatti

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 炙り「サワラ」と千賀ファームのカブの冷たいスープ ゆずの香り
- 「カマス」の炙りとみかん さつまいも 桃カブ すだちの香り
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」洋梨と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 帆立貝とつぶ貝 茸のソテー ヴェルモットのソース ライムの香り (+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」帆立貝と菜の花のアーリオ 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
- 「ピチ」猪とカーボロネロのラグーソース 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「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 ● お好みのメイン料理を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
- 豊橋産「あいち鴨(胸肉)」のスパイス焼き みかんとコアントローのソース カボチャのピューレ添え
- イタリア ピエモンテ産「仔牛(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ペースト
- 「金目鯛」のうろこ焼き 柿とホワイトバルサミコのソース 後藤さんが育てる菊芋のピューレ添え
- 師崎産「サワラ」アッパッパ貝とスミイカ 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
- 安納芋のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- 国産レモンのパンナコッタと白いエスプーマ
リモンチェッロのジェラート
- チョコレートのトルティーノ 飛騨牛乳のジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

CAFFE ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・カフェのメニューをご覧ください

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
- ・アブルツォ州 トンマーズ[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]
- ・リゲーリア州 アルドイノ [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]