



PIATTINI

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
- ブリのカルパッチョ フルーツトマトと苺のガスパッチョ バジルのジェラート
- 3時間オーブンで焼き上げた丸ごと玉葱のあつあつグラタン トリュフの香り
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」苺と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 白子と益荒男法蓮草のソテー ジャガイモのピューレとタレツジョチーズ (+500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」師崎産白ミル貝と千賀ファームさんの菜の花のアーリオ オーリオ 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 白トリュフの香り
- 「カヴァテッリ」蝦夷鹿とカーボロネロのラグー トレビスのピューレ ミントのアクセント
- 「リゾット」シチリア ブロンテ産 ピスタチオのリゾット 甘海老のクルードとブルーベリー レモンの香り
- 「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 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
- 豊橋産「あいち鴨」もも肉のロトンド オレンジキャラメルソース
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」バルサミコとハーブの2種のソース 冬野菜のソテー(+600円)
- 「金目鯛の鱗焼き」パースニップのスープ カルダモンの香り
- 三河産「あんこう スミイカ」アッパッパ貝 千賀ファームさんのキャベツとクレソン 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

- みかんのパンナコッタと
ごとう製茶さんの豊橋紅茶(オータムナル)のジェラート添え
- メレンゲのジェラート 苺のスープ
- シチリア ブロンテ産ピスタチオのブリュレと苺のジェラート
- チョコレートのトルティエーノ 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
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ[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 [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]