TRATTORIA FRATELLI GALLURA PRANZO

FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO　FRATELLI GALLURA PRANZO

3 piatti PASTA 2,980 yen

・選べる前菜・選べるパスタ
・選べるドルチェ・カフェ

自家製フォカッチャ付き

4 piatti MAIN 4,300 yen

・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「フォアグラのスモーク」とマンゴー　はちみつのソース
- 皮目を焼いた師崎産「桜鯛」のカルパッチョ　デコポンと筍　デコポンのジェラートを添えて
- 師崎産「さより」のカルパッチョ　フルーツトマトとグリーンアスパラガス　バジリコのアクセント
- 自家製スモークにかけた「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
- 師崎産「平貝と白ミル貝」筍のインパデッラ　カステルフランコとパルミジャーノ（+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」春キャベツととこぶし　アンチョビ香るペペロンチーノ
- 「タリアテッレ」岡山県産こだわり卵のカルボナーラとホワイトアスパラ エスプーマの泡 白トリュフの香り
- 「ジャガイモとセモリナ粉のニョッキ」スペアリブと大根のラグー　カーボロネロのピューレ
- 「リゾット」浅利と海苔　白魚のソテーを添えて
- 「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 お好みのセコンドを1品お選びください(2名様で一種類お選びください)

- 沖縄名護産「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
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」と山菜　レフォールとマルサラのソース　蕗の薹のピューレ添え(+600円)
- 師崎産「鰆」のソテー　柑橘香るヴェルモットのソース　菜の花のピューレ
- 師崎産「鰆」アッパッパ貝　スミイカ　春キャベツと清流クレソン 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

- シチリア産アーモンドのビアンコマンジャーレと
  伊予柑のジェラート
- 桜のパンナコッタとミルクのエスプーマ　桜塩のアクセント
- ゴルゴンゾーラのブリュレ　苺のジェラート

caffe 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 トンマーゾ社［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］

FLI GALLURA TRATTORIA

・メニューの表記は全て税抜き表示となっております　・ランチタイムはサービス料を頂いておりません

PRANZ