全てのコースに自家製フォカッチャ付き

A 4,300 YEN

3 piatti

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

スタッフにお尋ね下さい

B 6,000 YEN

4 piatti

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ＆カフェ

C 7,300 YEN

5 piatti

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

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の温サラダ（+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
■「仔羊」の炭火焼き　カチャトーラのソース　新じゃがのインパデッラとそら豆のピューレ
■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
■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「Boncaffe` 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］

■メニューの表記は全て税抜き表示となっております。　■ディナータイムのみサービス料 10％を頂いております。

CENA