

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 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
フオカッチャ
付き

- ・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「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ さくらんぼとフルーツトマトのガスパッチョ 焼き茄子のジェラート添え
- さや付きヤングコーンのソテーとタレツジョ(イタリア産ウォッシュタイプチーズ)の炙り

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」三河産青柳と小柱 万願寺唐辛子 アーリオアーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「トロフィエ」師崎産サザエ じゃが芋 いんげんのジェノベーゼ ペコリーノのアクセント
- 「タリアテッレ」スペアリブと冬瓜のラグー パプリカのピューレ マジョラムの香り
- 「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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」マッシュルームとパルミジャーノ アンコールペッパーのソース(+600円)
- 師崎産「穴子」のソテー 黒米のリゾットとヴィンコットのソース とうもろこしのピューレ添え
- 師崎産「天然すずき」剣先イカ アップパッパ貝 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

- マンゴーのジェラート ココナッツのエスプーマ
- 美浜の塩のジェラート スイカのエスプーマとグラニテ
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

caffè ■ 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спа [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]

