

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

- ガッルーラのスチャリテ「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 フランボワーズ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
- 天使の海老と白桃 ゴルゴンゾーラとミントのサラダ
- 師崎産「コチ」とすもものカルパッチョ ライムの泡

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」師崎産ダルマイカと万願寺唐辛子 アーリオアーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「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)
- 「ウンブリケッリ」牛テールと冬瓜のラグー ローズマリーの香り
- 「フェデーニ」フルーツトマトと生ハム モッツァレラチーズの冷製パスタ

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」ルッコラとパルミジャーノ 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」ダルマイカ 蛤 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

- メロンのグラニテとエスプーマ バニラのジェラート
- カモミールのパンナコッタとジュレ
パッションフルーツのジェラート
- 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]

