

4,300 YEN

A

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

6,000 YEN

B

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

7,300 YEN

C

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
- 「ラザニア」段戸山高原牛とポルチーニのラザニア マジョラムの香り
- 「フェデリーニ」フルーツトマトと生ハム モッツアレラチーズの冷製パスタ

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
- 南半球の「仔羊」の炭火焼き ラベンダーのはちみつとアーモンド カチャトーラのソース
- 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
- チョコレートのトルティーノ 飛騨牛乳のジェラート

CAFFE ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・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
- ・アブルッツォ州 トンマーズ[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]
- ・リゲーリア州 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]