

Pranzo A

～お口取り・前菜・パスタ・デザート～

4Piatti

～Stuzzichino～

本日のお口取り

～Antipast～

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー マグレ鴨

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥4,500 (税・サービス料10%込 ¥5,445)

Pranzo B

～お口取り・前菜・パスタ・メイン・デザート～

5Piatti

～Stuzzichino～

「カルパッチョ」

平目 松茸

青柚子

～Antipast～

一皿お選び下さい

～Pasta～

一皿お選び下さい

～Pesce or Carne～

一皿お選び下さい

～Dolce～

一皿お選び下さい

Café

¥7,000 (税・サービス料10%込 ¥8,470)

～Antipast～

・「ガスパッチョ」太刀魚 無花果
焼き秋茄子のジェラート

・「鱈の炙り」生アーモンド 鬼灯 秋茸

・「スペシャリテ」フォアグラ&マンゴー
マグレ鴨 桃 パルミジャーノ バルサミコ

～Pasta～

・「リゾット」ピスタチオ 天使の海老

・「細い乾麺：フェデリーニ」新イカ
祖父江の銀杏 唐墨 アーリオ・オーリオ

・「手打ち太麺：ピチ」牛テール・トリッパ
ギアラ・センマイ・セロリのラグー タイム

・「手打ち細平打ち麺：卵白のタリオリーニ
(+1,210円)松茸 唐墨 アーリオ・オーリオ

～Pesce or Carne～

・「金目鯛」沖縄シークワサー
ゆり根のピューレ 白ワインのソース

・「知多牛」トリュフ 栗 無花果

・「仔羊」香草パン粉焼き

・「高田勝氏の今帰仁アグー豚」(+1,815円)
さとうきび酢のソース (お二人様より)

～Dolce～

・「アールグレーのパンナコッタ」
白桃のスープ

・「巨峰のエスプーマ」
ゴルゴンゾーラのジェラート

・「ヴァローナチョココのトルティーノ(フォン
ダンショコラ)」クリームチーズのジェラート

・「エスプレッソのカタラーナ」
木次牛乳のジェラート