

Menu di Natale Cena

Stuzzichino

～クリスマスだけの楽しい前菜の盛り合わせ～

- ◎北海道産甘海老と師崎産平貝 トマトのガスパチョ
- ◎ガッルーラスペシャルテ『フォアグラのスマーク』とマンゴー はちみつのソース
- ◎フルーツトマトと渋谷チーズスタンドの
モッツアレラチーズのカプレーゼ バジリコのジェラート

Antipasto

フラテッリ 田中シェフの目利きで選んだ鮮魚のカルパッチョ 3種の盛り合わせ
寒びらめとカラスミ・寒ぶりと春菊・帆立貝とケッカソース
(産地・食材等当日の入荷状況による)

Primipiatti

～パスタ (一皿お選びください)～

『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

『スパゲッティ』

師崎産白ミル貝と菜花 からすみのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

『タリエリーニ』

ホロホロ鳥のラグー エスプレッソの香り

『タリオリーニ』

北海道産たらばがにのトマトソース (+1000円)

Secondipiatti

(お二人で一種類お選びください)

～魚料理～

海の幸のスピエディーノ ナターレ風

又は

～肉料理～

豊橋産『あいち鴨』のブラーチェ トリュフのサルサとトナカイ

又は

仔牛のブラーチェ カカオ風味のマルサラのサルサ

Dolci & Caffè

～デザート&カフェ(一皿お選びください)～

いちごのスープ ホワイトチョコレートのジェラート
シチリア風カンノーリといちご トリュフのジェラート
ティラミスといちごのサンタ ローズマリーの香り

お好みのカフェ

6,800円 (税・サ別)

2016.12.1～15 trattoria fratelli gallura