

# Menu di Natale Cena

## Stuzzichino

～クリスマスだけの楽しい前菜の盛り合わせ～

- ◎ ぼたん海老と師崎産平貝 トマトのガスパチョ
- ◎ ガッルーラスペシャルite 『フォアグラのスモーク』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

## Antipasto①

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 5種の盛り合わせ

炙りふぐと柚子・寒ぶりと春菊・寒びらめとカラスミ  
イカと雲丹・帆立貝とケツカソース（産地・食材等当日の入荷状況による）

## Antipasto②

オマール海老といちご ラディッキオ タルディーボの温サラダ  
熟成バルサミコのサルサ

## Primopiatto

～パスタ～

『タリエリーニ』

北海道産たらばがにのトマトソース


## Secondopiatto

～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

## Dolce&Caffè

～デザート&カフェ～

ナターレドルチェ 

お好みのカフェ

10,000 円（税・サ別）

2016.12.16～25 trattoria fratelli gallura