

Menu di Natale Pranzo

Antipasto

前菜（どちらかお選びください）

～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ite『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
- 又は

フラテツリ 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

寒びらめとカラスミ・寒ぶりと春菊・燻したアジとサルサヴェルデ・

軽く炭火焼にしたタコと文旦・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）

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ツリ』

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

（お二人で一皿お選びください）

～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

4,800円（税別・サ込）

2016.12.1～25 trattoria fratelli gallura