

trattoria fratelli gallura

TAKE OUT MENU

前菜 Antipasti

- フォアグラとマグレ鴨のお花のサラダ 1,000円
- 生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ 2,500円
- さや付きヤングコーンのソテーとタレツジョの炙り 1,200円
- さくらんぼとフルーツマトのガスパチョ 1,000円

パスタ Paste

- 「スパゲッティ」ダルマイカのペペロンチーノ からすみ添え 1,300円
- 「イカ墨を練り込んだジャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース 1,800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 1,500円
- 「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 1,300円
- 「フェデーニ」フルーツマトと生ハムの冷製パスタ 1,500円



+400円でパスタセットにできます。

- フォアグラとマグレ鴨のお花のサラダ
- パン2種
自家製フォカッチャとバゲットラビットさんのブール

肉・魚料理 Secondi

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で 3,800円
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」 アンコールペッパーのソース 3,800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 2,800円

パン Pane

- エミリア・ロマーニャ州のバンダおばあちゃんのレシピで作る
オリーブオイルで焼き上げた自家製フォカッチャ(1カット) 200円

※価格はすべて税抜です。

ご不明な点等ございましたら、
お気軽にお電話ください。
ご予約お待ちしております。



【受付時間】

10:00~21:30

【お渡し時間】

11:30~14:00

17:30~20:30

トラットリア フラテッリ ガッルーラ

大名古屋ビルヂング 3F

052-446-8835

<http://www.gallura.jp>

