全てのコースに自家製フォカッチャ付き

## A 4,300 YEN

3 piatti

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+500yen ドルチェ
+450yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

## B 6,000 YEN

4 piatti

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

## C 7,300 YEN

5 piatti

選べる前菜
2皿
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

### ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

■ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスモーク」とマンゴー　はちみつのソース

■自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」無花果と胡桃のサラダ　熟成バルサミコのソース

■天使の海老と白桃　ゴルゴンゾーラとミントのサラダ

■師崎産「コチ」とナガノパープルのカルパッチョ　ライムの泡

### PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

■「スパゲッティ」師崎産ダルマイカと万願寺唐辛子　アーリオオーリオ エ ペペロンチーノ　からすみ添え

■「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（+500円）

■「キタッラ」岡崎おうはんとパプリカのラグー　ルッコラセルバチコのピューレ

■「フェデリーニ」白桃とフルーツトマトの冷製パスタ　ミントのアクセント

### SECONDO ● お好みのメイン料理を1品お選びください（2名様で一種類お選びください）

■沖縄名護産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で　3種類のソースと紅芋のお塩

■ウエットエイジングした「愛知県産牛」と無花果のソテー　フランボワーズのソース(+600円)

■師崎産「スズキ」のソテーと大麦のリゾット　ヴェルモットのソース　すだちの香り

■師崎産「スズキとダルマイカ」蛤　フェンネルとクレソン　香草香るチュピン
名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で（+800円）

### DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

■ゴルゴンゾーラのジェラート
スプマンテのジュレ　葡萄のエスプーマ

■メロンのグラニテとエスプーマ　バニラのジェラート

■ローマ「Boncaffe Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

■チョコレートのトルティーノ　飛騨牛乳のジェラート

### CAFFE ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・カフェのメニューをご覧ください

### PIATTINI 小皿前菜 ～食前・食後酒のお供に～

■ロディジャーノ ラスパ　［パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ］　600円

■2種類のイタリア産オリーブの実　600円

・アブルッツォ州 トンマーゾ［オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ］

・リグーリア州　アルドイノ［イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種］

CENA

■メニューの表記は全て税抜き表示となっております。　■ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。