

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製
フォカッチャ
付き

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・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

- ガッルーラのスチャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 師崎産「サワラ」の炙り シチリア産アーモンドのスープとそのジェラート
- 「秋刀魚」のスマーク 和梨とじゃがいも すだちの香り
- 「マグレ鴨胸肉」の炙り 無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」新イカとつるむらさきのアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「新米のリゾット」とかちマッシュとパルミジャーノのリゾット トリュフの香り
- 「栗粉を練りこんだタリアテッレ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインのソース
- 「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)

secondo ■ お好みのセコンドを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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と無花果のソテー ザクロのソース(+600円)
- 三河産「甘鯛」のソテー 焼き茄子とリコッタチーズのピューレ 柿とヴェルモットのソース
- 師崎産「サワラ」新イカと蛤 フェネルとクレソン 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

- 栗のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- ごとう製茶さんの無農薬豊橋紅茶のパナコッタ クレームブリュレのジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください

- ロディジャーノ ラспа [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 (イントッソ種・タジャスカ種)
 - ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [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 アルドイノ社 [イタリアのオリーブの木の最高峰で繊細なタジャスカ種]

