

4,300 YEN

A

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

3
piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

4
piatti

7,300 YEN

C

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

5
piatti

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
- 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」のスモーク 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ンナコッタ
クレームブリュレのジェラート
- チョコレートのトルティーノ 飛騨牛乳のジェラート
- ローマ「Boncaffe Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

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]
- ・リゲーリア州 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]