

## 4,300 YEN

A

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

## 6,000 YEN

B

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

## 7,300 YEN

C

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ルティ「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
- 「カマス」の炙りと秋の味覚 すだちの香り
- 自家製スマークにかけた「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

### PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」新イカと銀杏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エーニ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインのソース
- 「タリアテッレ」岡山県産こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡を添えて
- 「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 종류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」の炭火焼き アンコールペッパーのソースと洋梨のピューレ添え(+600円)
- 三河産「甘鯛」のソテー 柚子とヴェルモットのソース カルダモン風味の根セロリのピューレ
- 豊橋産「あいち鴨」の炭火焼き ザクロのソース 南瓜のピューレ添え クミンの香り
- 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
- ゴルゴンゾーラのジェラート  
洋梨のスープ ライムの香り
- 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「Boncaffè 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  
・アブルツォ州 トンマーズ[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]