

# Menu Degustazione di Gallura

シェフのお勧めする旬の食材をふんだんに盛り込んだコース

## STUZZICHINI

### 「ズッパ」

安納芋・モッツアレラチーズ

### 「冷製カッペリーニ」

石鯛・水晶文旦・唐墨

### 「伊勢海老」

根チャービル・柿・洋梨

## ANTIPASTI

(下記より好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円)

### 「Gallura スペシャルテ」

桜の木で軽く燻したフレッシュフォアグラとマンゴー  
鴨胸肉のレア・山形県産栃の木の花の蜂蜜のサルサ

### 「かわはぎのカルパッチョ」

松茸・肝のサルサ

### 「鱈の炙り」

アーモンド・リコッタチーズのズッパ・西尾産黒無花果

### 「フリット」

鱈の白子・秋茸・竹炭フリット  
ゴルゴンゾーラのサルサ (+1,000円)

## PRIMI PIATTI

好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,000円

## SECONDI PIATTI

好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+3,000円

## DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,200円

12,000円 (税別・サービス料別)