

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

- ガッルーラのスペシャリテ「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」の炙りと千賀ファームのカブのスープ ゆずの香り
- 「カマス」の炙りとみかん さつまいも 桃カブ すだちの香り
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」 洋梨と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 帆立貝とつぶ貝 茸のソテー ヴェルモットのソース ライムの香り (+600円)

pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」帆立貝と菜の花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
- 「ピチ」丹波産猪とカーボロネロのラグーソース 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「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
- ウエ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ペースト (+600円)
- 「金目鯛」のうろこ焼き 国産レモンとホワイトバルサミコのソース 菊芋のピューレ
- 師崎産「サワラ」スミイカとアップパッパ貝 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

- 安納芋のブリュレ 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
- ローマ「Bondolfi Boncaffè 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実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

