

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
- 「マグロ（モスリ）」のカルパッチョとアンチョビドレッシングのサラダ仕立て サルサヴェルデを添えて
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」 苺と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 白子と寒ちぢみ法蓮草 タレツジョチーズのオープン焼き（+500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」 師崎産白ミル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
- 「リゾット」 シチリア ブロンテ産 ピスタチオのリゾット 甘海老のクルードとブルーベリー レモンの香り
- 「ピチ」 丹波産猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「タリアテッレ」とかちマッシュと岡山県産こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡 トリュフ香り
- 「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」の炭火焼き レフォールのソースとリンゴのピューレ（+600円）
- 海の幸「天使の海老 帆立貝 あんこう」のスピエディーノ バーニャカウダとトマトソース
- 「和牛ほほ肉」の赤ワイン煮込み 安納芋のピューレ添え
- 三河産「あんこう スミイカ」 アップアップ貝 千賀ファームのサワーキャベツ 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
- 苺のパナコッタ ミルクのエスプーマ
バニラのジェラート
- 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「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]
- ・リグーリア州 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]