

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
- 「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
- 自家製スマークにかけた「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」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 トリュフの香り
- 「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 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」アッパッパ貝 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
- 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（イントッソ種・タジャスカ種）
 - ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [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]

