

パスタ & セCOND セット メニュー

PASTA DI FRATELLI GALLURA



期間限定 パスタ ハウス 1月18日から2月7日限定メニュー
※デザートとドリンク以外はテイクアウトOK ※表記は税別となります
※滞在時間は約1時間30分ほどをお願いしております

【平日】11:00~15:30(L.O.14:30), 17:00~20:00(L.O.19:00)
【土日祝日】11:00~20:00(L.O.19:00)

パスタ

「ペンネ」 1,200

トマトソースのアラビアータ

「スパゲッティ」 1,800

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」 1,800

シチリア ブロンテ産 ピスタチオ
甘エビとレモン

「カヴァテッリ」 1,800

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

「タリアテッレ」 1,800

こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡
ブラウンマッシュルーム トリュフの香り

「イカ墨を練りこんだ
シャラテッリ」 2,500

手長海老と三河産魚介のトマトソース

お肉・お魚料理

沖縄名産「やんばる島豚」 3,800

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 3,800

「愛知県産牛」
炭火焼き 青粒こしょうのソースと
ハーブのピューレ

岡崎おうはん(地鶏) 2,800

伊予柑とタスマニアペッパーのソース

金目鯛 2,800

パースニップのスープ
カルダモンの香り

デザートセット (ドリンク付き)

【14:00~17:00 ※土日祝日限定】

ブリュレ 1,200

ピスタチオ 苺のジェラート

パナコッタ 1,200

みかん 無農薬豊橋紅茶のジェラート

トルティーノ 1,200

チョコレート 飛騨牛乳のジェラート

ティラミス 1,200

ローマ「Bondolfi Boncaffè」
エスプレッソ 使用

パスタ・お魚・お肉料理

デザート以外のすべてのお料理に
自家製玉ねぎのフォカッチャ&バゲット
ラビットのブル付き (無料サービス)

ドリンクセット +450

パスタ・お魚・お肉料理にお付けする事が
出来ます (別紙メニューより)

デザートセット (土日祝日限定)
14:00から17:00まで (L.O.16:00)
ドリンクは別紙メニューより