

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「平目」のカルパッチョ 菜の花とデコポン デコポンのジェラート添え
- 3時間オーブンで焼き上げた丸ごと玉葱のあつあつグラタン トリュフの香り
- 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
- 師崎産「平貝と白ミル貝」筍のインパデッラ カステルフランコとパルミジャーノの温サラダ (+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」三河産青柳と小柱 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
- 「タリアテッレ」こだわり卵のカルボナーラとホワイトアスパラ エスプーマの泡 トリュフの香り
- 「ジャガイモとセモリナ粉のニョッキ」スペアリブと大根のラグー カーボロネロのピューレ
- 「ペンネ」林檎と胡桃 ゴルゴンゾーラチーズ
- 「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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」マディラのソースとハーブのピューレ クラタペッパー(+600円)
- 「金目鯛」の鱗焼き カリフラワーのピューレ マルサラソース 柑橘を添えて
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アッパッパ貝 スミイカ アンコウ」と魚介のトマトスープ(+1200円)

dolce ■ お好みのドルチェを1品お選びください

- みかんのパンナコッタ
ごとう製茶さんの豊橋紅茶 (オータムナル) のジェラート添え
- メレンゲのジェラート 苺のスープ
- 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 (イントツソ種・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]

