

5,000 YEN

A
 本日の前菜
 本日のパスタ
 本日のメイン
 +600yen ドルチェ
 +500yen カフェ

3
piatti

スタッフにお尋ね下さい

7,000 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

8,400 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 はちみつソース
- 師崎産「桜鯛」のカルパッチョ デコポンと筍 デコポンのジェラート添え
- 師崎産「さより」のカルパッチョ フルーツトマトとグリーンアスパラガス バジリコのアクセント
- 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 (+700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」春キャベツととこぶし アンチョビ香るアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ
- 「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
- 「リゾット」浅蜷と海苔 白魚のソテーを添えて
- 「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 (+600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」と山菜 レフォルとマディラのソース 露の臺のピューレ(+700円)
- 師崎産「鱈」のソテー 柑橘香るヴェルモットのソース 菜の花のピューレ
- 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 鱈 スミイカ」と魚介のトマトスープ(+1350円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- 桜のパンナコッタとミルクのエスプーマ 桜塩のアクセント
- メレンゲのジェラート 苺のスープ
- 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] 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 700円
 ・アブルツォ州 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]