TRATTORIA FRATELLI GALLURA PRANZO

3 piatti PASTA 3,500 yen

・選べる前菜・選べるパスタ
・選べるドルチェ・カフェ

4 piatti MAIN 5,000 yen

・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

自家製フォカッチャ付き

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「フォアグラのスモーク」とマンゴー　はちみつのソース
- 皮目を炙った「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「真鯵」のカルパッチョ　タロッコオレンジとジュレ　フェンネルのサラダ　シチリア風　※入荷時のみ
- 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
- 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」とこぶしと春キャベツ　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
- 「卵白を練り込んだキタッラ」仔羊と空豆のラグー　木の芽の香り　ルッコラのピューレ添え
- 「トロフィエ」師崎産サザエ　黄インゲン　じゃが芋のジェノベーゼ　ペコリーノのアクセント
- 「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)

- 沖縄名護産「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」と山菜　アンコールペッパーのソース　蕗の薹のピューレ(+700円)
- 師崎産「天然すずき」のソテー　ヴィンコットのソース　新玉葱のピューレ　バジルのアクセント
- ズッパ ディ ペッシェ（イタリア版ブイヤベース）
  「手長海老　蛤　アッパッパ貝　すずき」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

- マンゴーのジェラート　ココナッツのエスプーマ
- 柑橘のテリーヌ　バイマックルのジェラート
  ヨーグルトとタピオカのスープ
- ローマ「Bondolfi Boncaffe 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・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］ 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実　700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］

FU GALLURA TRATTORIA

・メニューの表記は全て税込表示となっております　・ランチタイムはサービス料を頂いておりません

PRANZO