

3
piatti

PASTA

3,500 yen

4
piatti

MAIN

5,000 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
- 皮目を炙った「桜鯛」のカルパッチョ デコボンとそのジェラート
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ タロッコオレンジとジュレ フェネルのサラダ シチリア風
- 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」ホワイトアスパラのインパデッラ カステルフランコとパルミジャーノ (+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 黄いんげん 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 露の臺のピューレ(+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 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] 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木の最高峰で繊細なタジャスカ種]

