

A

5,000 YEN

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

B

7,000 YEN

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

C

8,400 YEN

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 はちみつのソース
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ さくらんぼとフルーツトマトのガスパッチョ 焼き茄子のジェラート添え
- 師崎産「石がれい」のカルパッチョとからすみ ピンクグレープフルーツとそのジェラート
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」 無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- さや付きヤングコーンのソテーとパンチェッタ バーニャカウダーのソース

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 万願寺唐辛子のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「ラザニア」段戸山高原牛とポルチーニのラザニア マジョラムの香り
- 「ウンブリケッリ」牛テールと冬瓜のラグー ごぼうのフリット添え
- 「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)
- 「フェデリーニ」水牛のモッツァレラチーズと生ハム フルーツトマトの冷製パスタ (+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」パルミジャーノとルッコラセルバチコ アンコールペッパーのソース(+700円)
- 師崎産「穴子」のソテー 黒米のリゾットとヴィンコットのソース とうもろこしのピューレ添え
- 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 すずき 赤いか」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

- メロンのエスプーマとグラニテ バニラのジェラート
- カモミールのパンナコッタとジュレ
パッションフルーツのジェラート
- 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「Bondolfi Boncaffè 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
・アブルッツォ州 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]