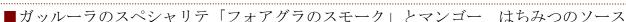
5,000 YEN 本日の前菜 本日のパスタ 本日のメイン +600yen ドルチェ +500yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

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

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください



- ■「太刀魚」の炙りと焼き茄子 フルーツトマトのソース 新生姜のジェラート
- ■自家製スモークにかけた「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
- ■「天使の海老」白桃とゴルゴンゾーラ ミントのサラダ

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- ■「スパゲッティ」師崎産ダルマイカと丸オクラのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- ■「カサレッチョ」蛸とセロリのラグー 蛸足の真空調理 レモンの香り
- ■「タヤリン」うずらとパプリカのラグー ルッコラセルバチコのピューレ
- ■「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」白桃とフルーツトマト 生ハムの冷製パスタ ミントのアクセント (+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」と無花果のソテー フランボワーズのソース(+700円)
- ■師崎産「スズキ」のソテーと大麦のリゾット ヴェルモットのソース すだちの香り
- ■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 スズキ ダルマイカ」と魚介のトマトスープ(+1350円)

OO YEN DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

■スイカのエスプーマとグラニテ 美浜の塩のジェラート

■マンゴーカタラーナ ココナッツのエスプーマ

- ■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 Boncaffe エスプレッソ」のティラミス

○△ 『『『 ● 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

■ メニューの表記はすべて税込表示です。

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。

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円へ
- ・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〕

