

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
- 「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
- 「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 종류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)

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 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]