

パスタ & セCOND セット メニュー

PASTA DI FRATELLI GALLURA

Pasta
Fratelli
Gallura

2021

期間限定 パスタハウス メニュー

自家製玉ねぎのフォカッチャ & バゲットラビットのブル付き

※テイクアウトOK ※表記は税込です

※滞在時間は約1時間30分ほどでお願いをしております

11:00~15:30(L.O.14:30) , 17:00~20:00(L.O.19:00)

パスタ

- ・「ペンネ」 1,400
トマトソースのアラビアータ
- ・「スパゲッティ」 2,000
新イカ 丸オクラ からすみ
アーリオオーリオ エ ペペロンチーノ
- ・「栗粉を練り込んだ
タリアテッレ」 2,000
あいち鴨と栗のラグー
赤ワインのソース
- ・「カサレッチョ」 2,000
蛸とセロリのラグー 蛸足の真空調理
レモンの香り
- ・「新米」 2,000
とかちマッシュとパルミジャーノのリゾット
トリュフの香り
- ・「イカ墨を練りこんだ
シャラテッリ」 2,800
手長海老と三河産魚介のトマトソース
- ・「スパゲッティ」 3,500
松茸 すだち からすみ
アーリオオーリオ エ ペペロンチーノ

お肉・お魚料理

- ・沖縄名産「やんばる島豚」 4,200
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」 4,200
無花果のソテー
フランボワーズのソース
- ・ズッパディペッシェ 5,000
手長海老 蛤 サワラ 新イカ
イタリア版ブイヤベース
- ・「甘鯛の鱗焼き」 3,100
焼き茄子とリコッタチーズのピューレ
柿とヴェルモットのソース

ドリンクセット +500

別紙メニューよりお好きなカフェを
お選びください。

ドルチェセット +600

下記よりお好きなものをお選びください。

- ・「マロンクリームのコルネ」
トンカ豆のジェラート
- ・「無農薬豊橋紅茶のパナコッタ」
クレームブリュレのジェラート
- ・「ティラミス」
Bondolfi Boncafféのエスプレッソ