

3,500 YEN

A

3
ti
選べる前菜
選べるパスタ
ドルチェ&カフェ

5,000 YEN

B

4
piatti
選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

6,500 YEN

C

5
piatti
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

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「サワラ」の炙り シチリア産アーモンドのスープとそのジェラート
- 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
- 「カマス」の炙り さつまいもとみかん すだちの香り

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」新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 オレガノの香り
- 「栗粉を練り込んだタリアテッレ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインのソース
- 「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)
- 「新米」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
- 「スパゲッティ」松茸とすだちのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え(+1100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)
- 三河産「甘鯛」の鱗焼き 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
- 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 サワラ 新イカ」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

- マロンクリームのコルネ トンカ豆のジェラート
- ごとう製茶さんの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
- 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]