

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 はちみつソース
- 師崎産「サワラ」の炙り 千賀ファームのカブのスープとジェラート ゆずの香り
- 「マグロ（モスリ）」のカルパッチョとアンチョビドレッシングのサラダ仕立て サルサヴェルデを添えて
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」 苺と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 白子と益荒男法蓮草 タレツジョチーズのオープン焼き(+600円)

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」 師崎産白ミル貝と菜の花のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「リゾット」 シチリア ブロンテ産ピスタチオのリゾットと甘海老のクルード レモンの香り
- 「ピチ」 丹波産猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「タリアテッレ」 こだわり卵のカルボナーラ ブラウンマッシュルームとエスプーマの泡 トリュフの香り
- 「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 (+800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」の炭火焼き レフォールのソースとリンゴのピューレ(+700円)
- 海の幸「天使の海老 帆立貝 あんこう」のスピエディーノ バーニャカウダのソースとトマトソース
- 「和牛ほほ肉」の赤ワイン煮込み 安納芋のピューレ添え
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アップパッパ貝 サワラ スミイカ」と魚介のトマトスープ(+1500円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- 安納芋のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- 苺のパンナコッタ ミルクのエスプーマ バニラのジェラート
- 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спа [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]