

5,000 YEN

A

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

7,000 YEN

B

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

8,400 YEN

C

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
- ブリのカルパッチョ フルーツトマトと苺のガスパッチョ バジルのジェラート
- 3時間オーブンで焼き上げた丸ごと玉葱のグラタン トリュフの香り
- 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のソテー ジャガイモのピューレ タレツジョチーズの炙り (+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
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」の炭火焼き 青粒胡椒のソースとリンゴのピューレ (+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き パースニップのスープ カルダモンの香り
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
 「手長海老 アップパ貝 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

- みかんのパンナコッタと
 ごとう製茶さんの豊橋紅茶 (オータムナル) のジェラート
- シチリア ブロンテ産ピスタチオのブリュレ 苺のジェラート
- 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]