

A

8,000 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

全てのコースには自家製フォカッチャ付き

《アンティパスト》

《パスタ》

《メイン》

《ドルチェ》

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
- 皮目を炙った「真鯛」のカルパッチョ デコポンと筍 デコポンのジェラート添え
- 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
- 「真鯨」のカルパッチョ タロッコオレンジとジュレ フェネルのサラダ シチリア風
- 師崎産「平貝と白ミル貝」筍のインパデッラ トレビスとパルミジャーノの温サラダ (+700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」青柳とキャベツのアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」こだわり卵のカルボナーラとホワイトアスパラ トリュフの香り
- 「卵白を練り込んだキタッラ」仔羊と空豆のラグー 木の芽の香り ルッコラのピューレ添え
- 「トロフィエ」師崎産サザエとインゲン じゃが芋のジェノベーゼ ペコリーノのアクセント
- 「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 (+1,000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」と山菜 アンコールペッパーのソース 露の薑のピューレ (+700円)
- 師崎産「天然スズキ」のソテー ヴィンコットのソース 新玉葱のピューレ バジルのアクセント
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アッパッパ貝 浅蜷 スズキ」と魚介のトマトスープ (+1,500円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- マンゴーのジェラート ココナッツのエスプーマ
- 柑橘のテリーヌ バイマックルのジェラート
ヨーグルトとタピオカのスープ
- 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

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]

■ 別紙・カフェのメニューをご覧ください

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。

■ メニューの表記はすべて税込表示です。