

LUNCH MENU

全てのコースには自家製フォカッチャ付き

A

3,500 YEN

3
piatti

選べる前菜
選べるパスタ
ドルチェ&カフェ

B

5,000 YEN

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

C

6,500 YEN

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

《アンティパスト》

《パスタ》

《メイン》

《ドルチェ》

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「フォアグラのスモーク」とマンゴー はちみつのソース
- 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
- 自家製スモークにかけた「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 ホワイトアスパラガス 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
- ウェ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 露の臺のピューレ(+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(+1500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
- 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]