

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

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

スタッフにお尋ね下さい

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

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

《アンティパスト》

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「石がれい」のカルパッチョとからすみ ピンクグレープフルーツとグリーンアスパラガス
- 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 さくらんぼとフルーツトマトのガスパッチョ焼き茄子のジェラート添え
- さや付きヤングコーンのソテーとタレツジョの炙り バーニャカウダのソース

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」 帆立貝とアスパラソバージュ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 パプリカのピューレ
- 「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
- 「愛知県産牛」の炭火焼き ブラウンマッシュとパルミジャーノ アンコールペッパーのソース (+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 アップパッパ貝 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

- マンゴーカタラーナとココナッツのエスプーマ
- メロンのエスプーマとグラニテ 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 トンマーズ[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]

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。