

LUNCH MENU

3,500 YEN

A

3
piatti
選べる前菜
選べるパスタ
ドルチェ&カフェ

5,000 YEN

B

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

6,500 YEN

C

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

全てのコースには自家製フォカッチャ付き

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

《アンティパスト》

- 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
- 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
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」 無花果と胡桃のサラダ 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

《パスタ》

- 「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 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 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)

《メイン》

- 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 アッパッパ貝 アカイカ 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

《ドルチェ》

- マンゴーカタラーナ 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
- 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