

A

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

スタッフにお尋ね下さい

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

《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

- 師崎産「コチ」とナガノパープルのカルパッチョ ライムの泡
- 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

- 「スパゲッティ」 帆立貝と万願寺唐辛子のアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「ラザニア」 段戸山高原牛とポルチャーニのラザニア オレガノの香り
- 「ウンブリケッリ」 牛テールと冬瓜のラグー ごぼうのフリット添え
- 「フェデリーニ」 水牛のモッツァレラチーズと生ハム フルーツトマトの冷製パスタ (+700円)
- 「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)

SECONDINO ● 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「穴子」のソテー 黒米のリゾットとヴィンコットのソース とうもろこしのピューレ添え
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 蛤 アカイカ 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

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。