

5,000 YEN

A

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

7,000 YEN

B

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

C

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

《アンティパスト》

- 師崎産「コチ」とスモモのカルパッチョ 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
- 「太刀魚」の炙りと焼き茄子 フルーツトマトのソース 新生姜のジェラート
- 「天使の海老」のレア 白桃とゴルゴンゾーラのサラダ

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」赤イカ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」段戸山高原牛のラグーとポルチーニのラザニア 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
- 「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)
- 「フェデリーニ」白桃と生ハム フルーツトマトの冷製パスタ (+800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」炭火焼き 色々な部位を一皿で 3種類のソースと紅芋の塩
- 「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 タスマニアペッパーのソース(+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 焼きとうもろこしのピューレ
- 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 スズキ 赤イカ」と魚介トマトスープ(+1,500円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 「スイカ」のエスプーマとグラニテ 美浜の塩のジェラート
- 「カモミール」のパンナコッタとジュレ
パッションフルーツのジェラート
- 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

CAFFÈ ● 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]