全てのコースには自家製フォカッチャ付き

A　5,500YEN　3 piatti

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+800yen ドルチェ
+500yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

B　7,500YEN　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　8,500YEN　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》 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

■ 師崎産「サワラ」の炙り　シチリア産アーモンドのスープとジェラート

■「カマス」の炙り　さつま芋とみかん　すだちの香り

《パスタ》 PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

■「スパゲッティ」新イカと銀杏のアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ　からすみ添え

■「新米」とかちマッシュとパルミジャーノのリゾット　トリュフの香り

■「栗粉を練り込んだタリアテッレ」あいち鴨と栗のラグー　赤ワインのソース

■「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）

《メイン》 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）

■ 沖縄名護産「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

■ ウエットエイジングした「愛知県産牛」と無花果のソテー　フランボワーズのソース（+700円）

■ 三河産「甘鯛」の鱗焼き　焼き茄子とリコッタチーズのピューレ　柿とヴェルモットのソース

■ 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　鰆 新イカ」と魚介トマトスープ（+1,500円）

《ドルチェ》 DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

■ マロンクリームのコルネ　トンカ豆のジェラート

■ ごとう製茶さんの無農薬豊橋紅茶のパンナコッタ
クレームブリュレのジェラート

■ 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 Boncaffe 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〕

■ メニューの表記はすべて税込表示です。

■ ディナータイムのみサービス料　10％を頂いております。