

5,000 YEN

3 piatti

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

スタッフにお尋ね下さい

7,000 YEN

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

8,400 YEN

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オカッチャ付き

《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
- 皮目を炙った「桜鯛」のカルパッチョ デコポンと筍 デコポンのジェラート添え
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ タロッコオレンジとジュレ フェネルのサラダ シチリア風
- 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
- 師崎産「平貝と白ミル貝」筍のインパデッラ カステルフランコとパルミジャーノの温サラダ (+700円)

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」 青柳・小柱と春キャベツ アンチョビ香るアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ
- 「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
- 「ニョケッティ サルディ」 スペアリブと大根のラグー ルッコラセルバチコのピューレ
- 「リゾット」 浅蜷と海苔 白魚のソテーを添えて
- 「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 (+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 종류お選びください)

《セコンド》

- 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
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と山菜 アンコールペッパーのソース 露の薑のピューレ(+700円)
- 師崎産「鱈」のソテー はっさく香るヴェルモットのソース 菜の花のピューレ
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アップパッパ貝 スミイカ サワラ」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》

- マンゴーのジェラート ココナッツのエスプーマ
- 焼きメレンゲのジェラート 苺のスープ
- 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

- 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。