

A

PASTA

4,000 yen

- ・前菜2種盛り合せ・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ（別紙より）

■ 前菜2種盛り合せ

- ・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
- ・「カマス」の炙り さつま芋とミカン すだちの香り

B

MAIN

5,800 yen

- ・前菜2皿・選べるパスタ・選べるメイン
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ（別紙より）

■ 前菜1皿目・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

■ 前菜2皿目・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

■ 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」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）

■ お好みのメインを1品お選びください(2名様毎に同じメインをお選びください)

《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
- ウェ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

■ お好みのドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 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ナコッタ クレームブリュレのジェラート
- ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス

■ お好みのカフェを1品お選びください

- ・別紙・食後のドリンク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（イントッソ種・タジャスカ種）
- ・アブルッツォ州 トンマーズ社 [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 アルドイノ社 [イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ種]