

5,500 YEN

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

全てのコースには自家製フォカッチャ付き

7,500 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

8,500 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

《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 菊芋のスープとジェラート 柚子の香り
- 「黒むつ」の炙りと水晶文旦のカルパッチョ

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」帆立貝と菜の花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
- 「ピチ」丹波産猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「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)

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 色々な部位の一皿 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」炭火焼き アンコールペッパーのソース (+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き 国産レモンとヴェルモットのソース 根セルフィーユのピューレ
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アップパ貝 鱈 スミイカ」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

《ドルチェ》

- ゴルゴンゾーラのジェラート 洋梨のスープ ライムの香り
- 安納芋のブリュレとトンカ豆のジェラート珈琲風味
- 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спа [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。

*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。