

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

スタッフにお尋ね下さい

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

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 ● アンティパストを1品お選びください

- ガッルーラスペシャル「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 「ブリ」のカルパッチョ フルーツトマトと苺のガスパッチョ バジルのジェラート
- 3時間オーブンで焼き上げた「丸ごと玉葱」のグラタン トリュフの香り

PASTA ● パスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」白ミル貝と菜の花 アーリオアーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「リゾット」シチリア産ピスタチオ 甘海老のクルード レモンの香り
- 「ガルガネッリ」蝦夷鹿とカーボロネロのラグー トレビスのピューレ ミント
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老 三河産魚介のトマトソース (+1,000円)

SECONDO ● 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 紅芋の塩
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」炭火焼き レフォールソース 林檎のピューレ (+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き カリフラのピューレ 芽キャベツ 日向夏の香り
- ズッパ ディ ペッシェ (イタリア版ブイヤベース)
「手長海老 アッパッパ貝 アンコウ スミイカ」と魚介のトマトスープ(+1,500円)

《メイン》

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

- みかんのパンナコッタ
豊橋紅茶(ごとう製茶)のジェラート
- カンノーロ シチリアレモンのジェラート
- 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。