

LE PROPOSTE DEL STAGIONE DELLA FRATELLI GALLURA

旬の季節のメニュー (季節ごとにメニューが変わります)

I ANTIPASTI 季節の前菜

- ガッルーラスペシャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー 蜂蜜ソース 2200円
- 「ブリ」のカルパッチョ フルーツマトと苺のガスパッチョ バジルのジェラート 1800円
- 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 1800円

LE PASTE 季節のパスタ

- 「スパゲッティ」白ミル貝と菜花
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ 2000円
- 「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 2000円
- 「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 2000円
- 「イカ墨を練り込んだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース 3200円

SECONDI 季節の肉・魚

- 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 りんごピューレ 4200円
- 「金目鯛」の鱗焼き カリフラワーのピューレ 芽キャベツ 日向夏の香り 3100円
- 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 スミイカ 鱈」と魚介のトマトスープ 5200円
- 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 4200円



(価格はすべて税込表示となります。)