

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ル「フォアグラのスマーク」とマンゴー 蜂蜜 2200円
- 「桜鯛」のカルパッチョ デコポンとスナッフエンドウ デコポンのジェラート 添え 1800円
- 「さより」のカルパッチョ フルーツマトとアスパラガス バジルのアクセント 1800円

LE PASTE 季節のパスタ

- 「スパゲッティ」ホタテ貝 春キャベツ
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ 2000円
- 「タリアテッレ」こだわり卵のカルボナーラ
ホワイトアスパラのソテー トリュフの香り 2000円
- 「カヴァテッリ」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 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 トマトソース 3200円

SECONDI 季節の肉・魚

- 「国産牛」炭火焼き 青粒胡椒のソース ふきのとうのピューレ 4200円
- 「鱈」のソテー はっさく香るヴェルモットソース 菜の花のピューレ 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 アッパツパ貝 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 紅芋の塩 4200円



(価格はすべて税込表示となります。)

ワイン片手にシェアして楽しむ イタリア料理

I ANTIPASTI 前菜

- パンの盛り合わせ (2種類) 500円
 - ・ 緑区のパン屋さん 『メゾン ブルー』 のもちっとした食感の「ミウ」(1カット)
 - ・ エミリア・ロマーニャ州のバンダおばあちゃんのレシピで作る
たっぷりのオリーブオイルで焼き上げた、自家製フォカッチャ (1カット)

- 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
(イタリアオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種)

- ロディジャーノ ラスパ 700円
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

- プロシュート(生ハム) と季節のフルーツ 1800円
塩味やわらかく、まろやかな味わいの生ハムとフルーツ

- フランス産サラミ『ソシソンセック』 700円
イタリアで言うサラミと同様の製法で作る乾燥サラミソーセージ

- プロシュート(生ハム) & サラミ(ソシソンセック)
& ロディジャーノ ラスパ(チーズ) の一皿 2700円

- 「トリッパ アッラ フィオレンティーナ」 1100円
田中シェフがトスカーナ州の星付きレストラン「テンダ ロッサ」で学んだトリッパ
(牛の第二の胃・ハチノス) の煮込み



(価格はすべて税込表示となります。)

I DOLCI 変わらぬ人気の定番ドルチェ

- フランス産ヴァローナチョコレートのトルティーノ 飛騨牛乳のジェラート 1000円
森岡シェフがローマ近郊修業時代、シェフに教わった温かいチョコレートケーキ

ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス 1000円

- 田中シェフがピエモンテ州の星付きレストラン「ガイド」のレシピを再現したティラミスとボンドルフィのエスプレッソとのコラボレーション

季節のドルチェメニュー

- 桜のパンナコッタとミルクのエスプーマ 桜塩のアクセント 1000円

- 焼きメレンゲのジェラート 苺のスープ 1000円



(価格はすべて税込表示となります。)