

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 2200円
- 「真鱈」のカルパッチョ さくらんぼとフルーツマトのガスパッチョ 焼き茄子のジェラート添え 1800円
- さや付きヤングコーンのソテーとタレッジョの炙り バーニャカウダのソース 1800円

LE PASTE 季節のパスタ

- 「スパゲッティ」ホタテ貝とアスパラソバージュ
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え 2000円
- 「タリオリーニ」仔羊と空豆のラゲー パプリカのピューレ オレガノの香り 2000円
- 「リングイネ」サザエといんげん じゃが芋のジェノベーゼ
ペコリーノのアクセント 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 トマトソース 3200円

SECONDI 季節の肉・魚

- 「国産牛 うちもも」の炭火焼き ブラウンマッシュとパルミジャーノ
アンコールペッパーのソース 4200円
- 「天然スズキ」のソテー ヴィンコットソース 新玉葱のピューレ バジルのアクセント 3100円
- 沖縄名産「やんばるあぐー」炭火焼き 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

- メロンのエスプーマとグラニテ バニラのジェラート 1000円

- カモミールのパンナコッタ パッションフルーツのジェラート 1000円



(価格はすべて税込表示となります。)