

A

5, 500 YEN

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

3
piatti

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

《アンティパスト》

《パスタ》

《メイン》

《ドルチェ》

B

7, 500 YEN

選べる前菜
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

4
piatti

C

8, 500 YEN

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

5
piatti

ANTIPASTO ● 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ルティ「フォアグラのスモーク」とマンゴー 栃蜜のソース
- 「サワラ」の炙り シチリア産アーモンドのスープとそのジェラート
- 「カマス」の昆布締め さつまいもとミカン すだちの香り

PASTA ● パスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」新イカと銀杏のアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「リゾット」とかちマッシュとパルミジャーノ トリュフの香り
- 「栗粉を練り込んだタリアテッレ」あいち鴨と栗のラグー 赤ワインソース
- 「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 ● メイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

- 沖縄名産「やんばるあぐー」の炭火焼き ザクロのソースと紅芋の塩
- 「知多牛 ランプ」の炭火焼き 無花果のソテー フランボワーズのソース (+700円)
- 「甘鯛」の鱗焼き 焼き茄子とリコッタチーズのピューレ 柿とヴェルモットソース

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

- 栗のブリュレ トンカ豆のジェラート
- 豊橋紅茶(ごとう製茶)のパナコッタ 蜂蜜のジェラート
- ローマ「Bondolfi Boncasse エスプレッソ」のティラミス
- チョコレートの「トルティーノ」 飛騨牛乳のジェラート

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。