

パスタ セット メニュー

PASTA DI FRATELLI GALLURA

(自家製玉ねぎのフォカッチャ&メゾンブルーのパン付き)

■ パスタ

・「スパゲッティ」白ミル貝とキャベツのアーリオオーリオ エ
ペペロンチーノ からすみ添え 2000円

・「フジッリ」スペアリブのラグー カーボロネロのピューレ
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

・「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

■ 小皿前菜～食前、食後酒のお供に～

・ロディジャーノ ラスパ 700円
(バルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史をもつチーズ)

・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)

・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・ロマーニャ州のパンダおばあちゃんのレシピで作るたっぷり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)

※小皿前菜、ドルチェ、ドリンクのみのご注文はできません。

※メニューの表記はすべて税込み表示です。ディナータイムのみサービス料10%を頂いております。

■ ドリンクセット +500円

別紙メニューよりお好きなカフェをお選
びください。

■ ドルチェセット +1000円

下記よりお好きなものをお選びください。

・みかんのパンナコッタ
豊橋紅茶のジェラート

・焼きメレンゲのジェラート
苺のスープ

・ローマ「Bondolfi Boncaffè
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