

# Menu 4Piatti

## Stuzzichino

ガスパチョ  
鱈 苺 フルーツトマト  
バジリコのジェラート

## Antipasto

「スペシャリテ」  
フォアグラ&マンゴー 蜂蜜 マグレ鴨

## Pasta(一皿お選び下さい)

「フェデリーニ」  
南知多 原木露地栽培 平松氏椎茸 唐墨

「トロフィエ リグーリア」  
フルーツトマト つぶ貝 アラビアータ

「ピチ トスカーナ」  
松阪牛ラグー

「リゾット」  
益荒男 法蓮草 焼白子

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

苺 ティラミス

八朔 テリーヌ ヨーグルトのジェラート

ショコラティエタカス氏配合  
マダガスカル産カカオ 66% トルティーノ  
クリームチーズのジェラート

エスプレッソのカタラーナ  
パスチャライズ牛乳のジェラート

¥5,000(税・サービス料10%込 ¥6,050)

# Menu 6Piatti

## Stuzzichino

カルパッチョ 平貝 伊予柑

## Antipasto

鱈 常滑千賀ファーム 蕪のジェラート

## 「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー 蜂蜜 マグレ鴨

## Pasta(一皿お選び下さい)

「フェデリーニ」  
南知多 原木露地栽培 平松氏椎茸 唐墨

「トロフィエ リグーリア」  
フルーツトマト つぶ貝 アラビアータ

「ピチ トスカーナ」  
松阪牛ラグー

「リゾット」  
益荒男 法蓮草 焼白子

## Carne e Pesce(一皿お選び下さい)

「本日の和牛 内モモ肉」  
筍

「蝦夷鹿」  
タルティーボ カカオ

「金目鯛」  
ゆり根 トリュフ

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

苺 ティラミス

八朔 テリーヌ ヨーグルトのジェラート

ショコラティエタカス氏配合  
マダガスカル産カカオ 66% トルティーノ  
クリームチーズのジェラート

エスプレッソのカタラーナ  
パスチャライズ牛乳のジェラート

¥8,000(税・サービス料10%込 ¥9,680)