

5,500YEN

3
piatti

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

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

7,500YEN

4
piatti

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

8,500YEN

5
piatti

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

《アンティパスト》

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リテ「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 「ブリ」フルーツトマトと苺のガスパチョ バジルのジェラート
- 「平目」のカルパッチョ 柑橘と菜の花 デイルのオイル

PASTA ● パスタを1品お選びください

《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
- 「フジッリ」スペアリブのラグー カーボロネロのピューレ
- 「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
- 「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名様で一種類お選びください)

《メイン》

- 沖縄名産「やんばるあぐー」の炭火焼き ブラッドオレンジのソースとヒハツ
- 「知多牛 ランプ」の炭火焼き レフォールのソース ふきのとうのピューレ (+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き カリフラワーのピューレ マルサラのソースと日向夏

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 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

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。