

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」アワビ 春キャベツ アンチョビの
アリオオーリオ エ ペペロンチーノ 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

・「フジッリ」スペアリブとトレビスのラグー
オレガノの香り 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・ロマーニャ州のバ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。

・桜のバナナコッタ
ミルクのエスプーマ 桜塩

・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