

A

5, 500YEN

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

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》

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
- 「桜鯛」のカルパッチョ デコポン 筍 スナップエンドウ
- 「マグレ鴨胸肉」苺とパルミジャーノ バルサミコのソース

PASTA ● パスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」アワビ 春キャベツ アンチョビのアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ
- 「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
- 「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
- 「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)

《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
- 「愛知県産牛 ランプ」の炭火焼き 青粒胡椒のソース ふきのとうのピューレ (+700円)
- 「鯖」のソテー はっさく香るヴェルモットのソース

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 桜のパンナコッタ 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

CAFFE ● お好みのカフェを1品お選びください

B

7, 500YEN

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, 500YEN

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

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]