

# Menu 4Piatti

## Stuzzichino

桜鯛 カルパッチョ 桜  
ブラッドオレンジジェラート

## 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」  
蛍烏賊 蔞の薑 トマト

「トロフィエ」(リグーリア)  
バジリコ 桜海老

「タリアテッレ」(ラッツィオ)  
ホワイトアスパラガス カルボナーラ

「リゾット」  
蛤 グリーンアスパラガス

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

桜 パンナコッタ マルドン塩ジェラート

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

エスプレッソのカタラーナ  
パスチャライズ牛乳ジェラート

¥5,000(税・サービス料10%込 ¥6,050)

# Menu 6Piatti

## Stuzzichino

ガスパチョ  
鱈の炙り 苺 フルーツトマト  
バジリコジェラート

## Antipasto

カルパッチョ アオリイカ サルサヴェルデ

「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」  
蛍烏賊 蔞の薑 トマト

「トロフィエ」(リグーリア)  
バジリコ 桜海老

「タリアテッレ」(ラッツィオ)  
ホワイトアスパラガス カルボナーラ

「リゾット」  
蛤 グリーンアスパラガス

## Carne e Pesce (一皿お選び下さい)

・「スズキ」

三河湾青海苔

・「仔羊」(2名様より承ります)

背肉メダリオーネ 三方原新ジャガイモ

・「本日の和牛 内モモ肉」

春人参

## Dolce & Café(一皿お選び下さい)

・桜 パンナコッタ マルドン塩のジェラート

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

・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)