

# Menu 7Piatti

## Stuzzichino

海老煎餅 甘海老タルト

## Antipasto

ガスパチョ

鱈の炙り 苺 フルーツトマト

バジリコのジェラート

カルパッチョ アオリイカ サルサヴェエルデ

「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」

蛸烏賊 露の薑 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

## 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

デコボン パンナコッタ

¥12,000 (税・サービス料10%込 ¥14,520)

# Menu 8Piatti

## Stuzzichino

海老煎餅 甘海老タルト

冷製カッペリーニ

平貝 キャビア

## Antipasto

ガスパチョ

鱈の炙り 苺 フルーツトマト

バジリコのジェラート

カルパッチョ アオリイカ サルサヴェエルデ

「スペシャリテ」

フォアグラ&マンゴー 蜂蜜 マグレ鴨

## Pasta

イカ墨タリオーリーニ

雲丹 浅利

## Carne (一皿お選び下さい)

「仔羊」(2名様から承ります)

背肉メダリオーネ 三方原新ジャガイモ

or

「本日の和牛 内モモ肉」

春人参

## Dolce

デコボン パンナコッタ

## Café

¥17,000 (税・サービス料10%込 ¥20,570)