

5,500 YEN

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

《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 デコポンとスナップエンドウ デコポンのジェラート添え
- 「真あじ」のカルパッチョとブラッドオレンジのジュレ シチリア風

PASTA ● パスタを1品お選びください

《パスタ》

- 「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
- 「卵白を練り込んだタリオリーニ」仔羊と空豆のラグー 木の芽の香り
- 「リングイネ」サザエとじゃが芋 いんげんのジェノベーゼ ペコリーノのアクセント
- 「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 マンゴーのソースとティムットペッパー
- 「国産牛 もも肉」の炭火焼き マルサラとジュニパーベリーのソース (+700円)
- 「天然スズキ」の炭火焼き ヴィンコットのソース バジルのアクセント

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 「ビアンコマンジャレー」パッションフルーツのジェラート (アーモンドを使ったバナナコッダ)
- 「ゴルゴンゾーラのジェラート」パイナップルのスープ
- 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

CAFFÈ ● 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]

8,500 YEN

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

A

B

C

■ 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。