

平日限定

## Primo Set

¥2,500

### アンティパスト

水牛のポッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え

### パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

#### 〈パスタ〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャと蓮根、ラディッキョ
- ③ 和牛ボロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 浅蜷と九条葱、キャベツの生姜風味 +¥600
- ⑤ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 +¥800

#### ◆春限定メニュー◆

- ⑥ 桜海老と新玉葱、春キャベツ、菜の花 +¥500
- ⑦ ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ +¥600

※淡路産モッチリーニを使用しております

#### 〈ピッツァ〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ プッタネスカ
- ⑩ ピアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ +¥600

#### ◆春限定メニュー◆

- ⑬ ホタルイカと春のオルトナーラ +¥400
- ⑭ 空豆と生ハムの燻製モッツアレラのピアンカ +¥400

#### 〈パン付き〉

**DOLCE SET + ¥700**

本日のドルチェ、カフェ

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。  
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

## Tagliata Lunch Set

¥3,900

### アンティパスト

水牛のポッコンチーノと季節野菜のサラダ  
生ハム添え

### 肉料理

黒毛和牛サーロインのタリアータ  
ルッコラとバルサミコのソース

### ドルチェ

本日のドルチェ

### カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェッロ・グラッパに変更できます。

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。  
※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

# Pranzo Course

メイン 1品 ¥5,000    メイン2品 ¥6,000

## アンティパスト

水牛のポッコンチーノと季節野菜のサラダ 生ハム添え

## パスタ or ピッツァ

下記より 1品 お選びください。

### 〈パスタ〉

- ① 魚介のラグー ビスク風味
- ② 豚のサルシッチャと蓮根、ラディッキョ
- ③ 和牛ポロネーゼとパルミジャーノ
- ④ 浅蛸と九条葱、キャベツの生姜風味                    +¥600
- ⑤ 鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊                            +¥800

### ◆春限定メニュー◆

- ⑥ 桜海老と新玉葱、春キャベツ、菜の花                    +¥500
- ⑦ ホタルイカとホワイトアスパラガスのカルボナーラ    +¥600

※淡路産モッチリーニを使用しております

### 〈ピッツァ〉

- ⑧ マルゲリータ
- ⑨ ブッタネスカ
- ⑩ ピアンカ
- ⑪ 水牛のマルゲリータ    +¥500
- ⑫ クワトロフォルマッジ                                        +¥600

### ◆春限定メニュー◆

- ⑬ ホタルイカと春のオルトナーラ                            +¥400
- ⑭ 空豆と生ハムの燻製モッツアレラのピアンカ        +¥400

## メイン

下記より 1品 または 2品 お選びください。

- ① 真鯛のポワレ セミドライトマトのソース
- ② 三河赤鶏のパン粉焼 グリンピースソース 焼き野菜添え

## ドルチェ

本日のドルチェ

## カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェット・グラッパに変更できます。

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

# Essenza Course

¥8,000

カノビアーノ監修 植竹シェフのおすすめメニュー

## アンティパスト

本日の魚介のカルパッチョ サラダ仕立て  
黒オリーブ風味

## パスタ

桜海老と新玉葱、春キャベツ、菜の花

## 魚料理

真鯛のポワレ セミドライトマトのソース

## 肉料理

愛知県産知多牛”響”のグリル モリーユ茸のソース  
焼き野菜添え

## ドルチェ

下記より 1品 お選びください。

- ① フルーツのマCHEDニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
- ② マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
- ③ ココナッツのブランマンジェ 苺のソース

## カフェ&パン

+¥800にて、リモンチェット・グラッパに変更できます。

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。