

## Antipasto

フォアグラのカラメリゼ、自家製のプリオッシュとともに。。(+300円)  
愛知県産キスのベッカフィーコ、ピリ辛トマトソース  
ホタテのグリル、香味野菜のミルフィーユ仕立てディルのマヨネーズで  
季節野菜のグリル、ピエモンテ風アンチョビクリームソース  
ストラッキーノチーズと生ハムをはさんだパニーニ風ピザ“ピアディーナ”  
小エビと夏野菜、フュメ・ド・ポワソンのゼリー寄せ  
鱈のカルパッチョ、レモンドレッシング

## Primopiatto

たっぷり生うにの冷製フェデリーニ  
手長海老のトマトクリーム和えリングイネ  
ヤリイカとルッコラのフレッシュトマトソース、自家製ピチで  
ズワイガニとキャベツのペペロンチーノスパゲティー  
リコッタチーズのニョッキ 冷たいブロッコリーのソースで  
バジリコペースト和えジェノバ風生パスタ“トロフィエ”  
ゴルゴンゾーラとトレビスのリゾット

## Secondopiatto

鮮魚のソテーと彩り野菜をフレッシュトマトのケッカソースで・・・  
香草の香るマグロのスコッタータ、野菜のマリネ添え

仔羊のグリルロザート、パイナップルとシェリービネガーのアグロドルチェ  
やわらか和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
スペアリブの瞬間スモーク、ルッコラサラダ添え  
仔牛とホウレン草のフィレンツェ風オープン焼き

## Dolce

ふぁふぁレモンのスフレ、レモンのシャーベット添え  
しっとり仕上げたチーズケーキ、ヨーグルトのシャーベット添え  
焼き林檎のクレープ包み、バニラのジェラート添え  
なめらかな口溶けセミベークドチョコレートケーキ、フランボワーズのシャーベッ  
ト添え  
イチゴとマスカルポーネのタルト 爽やかミントのシャーベット添え