

Homemade “NABUCCO” Cheese

こだわりの東毛酪農低温殺菌牛乳を使用。濃厚でフレッシュなチーズは毎日店内で手作りしています。



NABUCCO PLATTER ナブッコ・プラッター

ナブッコに来たらずはこれ！
自慢のモッツアレラとリコッタ、
厳選したフルーツマトとスロベニア産プロシュート、
渋いちペーカリーのカンパーニュがのった特製プレート

PICCOLO **2500** GRANDE **3600**
[税込2750] [税込3960]



HOMEMADE BURRATA with Mango & Prosciutto

自家製ブラータとマンゴー、プロシュート
旬のマンゴーととろける自家製ブラータを
合わせたこの季節限定の前菜

2800 [税込3080]

FRESH CHEESE PLATTER フレッシュチーズ・プラッター

モッツアレラ、リコッタ、ストラッチャテッラ、アフミカータを
盛り合わせた、色々な種類を楽しみたい方にピッタリのチーズ・プラッター！

PICCOLO **2200** GRANDE **3500**
[税込2420] [税込3850]

HOMEMADE MOZZARELLA CAPRESE

出来立てモッツアレラと
フルーツマトのカプレーゼ

出来立てのモッツアレラを甘くて濃い味わいの
フルーツマトと合わせてカプレーゼに

1500 [税込1650]



Mozzarella モッツアレラ

こだわりぬいた自慢の傑作！
ミルク感たっぷりのジューシーなモッツアレラ

HALF **500** FULL **1000**
[税込550] [税込1100]



Ricotta リコッタ

NABUCCOの自信作！ほんのりとした甘さと
やわらかな口当たり。
脂肪分が低いフレッシュチーズ。

HALF **400** FULL **700**
[税込440] [税込770]



Burrata ブッラータ

生クリームとモッツアレラを合わせ、
モッツアレラで包んだ極上の味わい

FULL **1450**
[税込595]



Stracciatella ストラッチャテッラ

細かくしたモッツアレラと生クリームを
合わせたクリーミーな仕上がり！

HALF **550** FULL **1000**
[税込605] [税込1100]



Mozzarella Affumicata

モッツアレラ・アフミカータ
モッツアレラを桜チップで燻製しました。

HALF **600** FULL **1100**
[税込660] [税込1210]



Caciocavallo カチョカヴァロ

トウタンのようなユニークな形！
しっかりした歯応え、コクのあるミルクーな味わい。

HALF **700** FULL **1300**
[税込770] [税込1430]

Antipasto

まずはここから！ バリエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

Bruschettas

こだわり食材と
焼き立てバゲットで作った
一口前菜“ブルスケッタ”



FRUIT TOMATO & BASIL フルーツマトとバジル

1PC **500**
[税込550]



STRACCITELLA Truffle & Caramelized onion

ストラッチャテッラ
トリュフとキャラメルオニオン

1PC **600**
[税込660]

CHARCUTERIE MISTO

シャルキトリー・ミスト

その日おすすめのハムやサラミを盛り合わせたシャルキトリーミスト

PICCOLO **1400** / GRANDE **2500**
[税込1540] [税込2750]

BONITO & EGGPLANT CARPACCIO with Kabosu Citrus & White Balsamic Dressing

カツオと水茄子のカルパッチョ カボスとホワイトバルサミコのドレッシング

1500
[税込1650]

RUCOLA & MUSHROOMS SALAD with Ricotta Salata

ルッコラとマッシュルームのサラダ リコッタサラータ

PICCOLO **900** / GRANDE **1600**
[税込990] [税込1760]

BOCCONCINI & ANCHOVY FRITTO with Treviso & Txakoli Vinegar Tomato Sauce

ボッコンチーニとアンチョビのフリット トレビスとチャコリビネガートマトソース

1200
[税込1320]

HOMEMADE SALSICCIA with Mashed Potatoes

自家製大和豚サルシッチャのグリル マッシュポテト添え

1300
[税込1430]

AGED POTATO & AFFUMICATA GRATIN

熟成メークインとアフミカータチーズのグラタン

1700
[税込1870]

GRILLED ROMAINE LETTUCE & ORGANIC VEGETABLES with Anchovy & Garlic Sauce

有機野菜とロメインレタスのグリルサラダ アンチョビとガーリックのバーニャカウダソース

PICCOLO **1600** / GRANDE **2400**
[税込1760] [税込2640]

TALEGGIO & ZUCCHINI FRITTATA - Italian-style Omelet

タレggioとズッキーニのフリッタータ イタリア風のチーズオムレツ

1300
[税込1430]

Main Dish

素材にしっかりこだわったシェフ特製のメインディッシュ



GRILLED SWORD FISH with Saffron & Tomato Vinaigrette Sauce

メカジキのハーブグリル サフランとトマトのビネグレットソース

3400
[税込3740]



ACQUA PAZZA

本日の鮮魚のアクアパッツァ

3800
[税込4180]



ROASTED LAMB with Mint Pesto & Lamb Agrodolce

仔羊のロースト ミントのジェノベーゼとラムのアグロドルチェ

3600
[税込3960]



BEEF FILLET BISTECCA with Affumicata & Truffle Fond de Veau

国産牛フィレ肉のビステッカ トリュフのフォンドボーとアフミカータチーズ

100g **3200** / 200g **5600**
[税込3520] [税込6160]

Pasta

季節の野菜やハーブを練り込んだ麺など、自家製のこだわりの生麺を各種ご用意しました。ソースとの相性をお楽しみください。

GNOCCHI

POMODORO with Homemade Mozzarella

自家製モッツアレラとフルーツマト、
バジルのボモドーロソース

2000
[税込2200]



LINGUINE

AGLIO OLIO with Conger Eel, Sweet Green Pepper & Bottarga

炙り鰻と甘長唐辛子のアーリオオーリオ カラスミがけ

2300
[税込2530]



SPAGHETTI

CREAM SAUCE

with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash

雲丹とズワイガニ、バターナッツのクリームソース

2800
[税込3080]

RIGATONI

WAGYU BEEF BOLOGNESE with Eggplant & Straciarella

和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のボロネーゼ
自家製ストラッチャテッラのせ

2500
[税込2750]



MEZZE MANICHE

PESTO NAPOLETANA with Pork & Prosciutto

白金豚と生ハムのナポリ風ジェノベーゼ

2300
[税込2530]



RISOTTO

CHEESE RISOTTO

with Wild Boar Salsiccia, Asparagus & Olive

猪のサルシッチャとアスパラ、オリーブのチーズリゾット

2300
[税込2530]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TCWATER

エコウォーター使用
TC Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円頂戴しております。