

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します。



HOMEMADE MOZZARELLA & FRUIT TOMATO CAPRESE

手作りモッツアレラチーズと
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

2300 [税込2530]



HOMEMADE BURRATA & SHINE MUSCAT INSALATA

自家製ブラータと
シャインマスカットのインサラータ

旬のシャインマスカット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

2600 [税込2860]



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 2400 GRANDE 4000
[税込2640] [税込4400]

CHARCUTERIE MISTO

自家製シャルキュトリミスト

モルダデラ、ピカンテ・モルダデラ、イカ墨プロシュート、
コッパ、トリュフサラミの6種盛り合わせ

PICCOLO 1600 GRANDE 2900
[税込1760] [税込3190]



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 600 FULL 1150
[税込660] [税込1265]



Stracciatella

ストラッチャテッラ メルバートスト

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 600 FULL 1100
[税込660] [税込1210]



Ricotta リコッタ 季節のジャム

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 450 FULL 850
[税込495] [税込935]



Mozzarella Affumicata

モッツアレラ・アフミカータ 燻製塩

モッツアレラを桜チップで燻製しました。

HALF 650 FULL 1200
[税込715] [税込1320]



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 1600
[税込1760]



Caciocavallo カチョカヴァロ

ひょうたんのようなユニークな形！
しっかりと歯応え、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 ストラッチャテッラと トリュフ

1PC 700
[税込770]

CARPACCIO *with Plum & Orange Dressing*

宿毛湾鮮魚のカルパッチョ プラムと早摘みかんのドレッシング

1800
[税込1980]

FATTY LIVER & FOIE GRAS MOUSSE

白レバーとフォアグラのムース

1200
[税込1320]

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]

AGED MAY QUEEN POTATO & SOFT-SHELL SHRIMP FRITTO

熟成メークインとソフトシェルシュリンプのフリット

1100
[税込1210]

COMMON SQUID SALTARE *with Aged Colatura & Rucola Lefort*

スルメイカとイタリアンパセリのサルターレ 熟成コラトゥーラ、ルッコラレフォル

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 & SWEET POTATO FRITTATA - Italian-style Omelet

タレグジョと紅あずまのフリッタータ イタリア風のチーズオムレツ

1400
[税込1540]

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 Porcini Cream Sauce*

メカジキのハーブグリル ポルチーニクリームソース

3400
[税込3740]



ACQUA PAZZA

本日の瀬戸内鮮魚のアクアパッツァ

2800
[税込3080]



ARISTA -ITALIAN ROASTED PORK *with Grilled Eggplant & Balsamic Pesto*

白金豚のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト] 焼き茄子とバルサミコのベスト

3000
[税込3300]



◆ Recommended

WAGYU BEEF FILLET BISTECCA *with Affumicata & Truffle Fond de Veau* 100g 3500 / 200g 5800
[税込3850] [税込6380]

和牛フィレ肉のビステッカ トリュフのフンドボーとアフミカータチーズ

Pasta & Risotto

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

CARBONARA *with Homemade Pancetta*

自家製パンチェッタと名古屋コーチンのカルボナーラ

2100
[税込2310]



SPAGHETTINI

TOMATO CREAM SAUCE

with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash

雲丹とズワイガニ、バターナッツのトマトクリームソース

2800
[税込3080]

RIGATONI

◆ Recommended

WAGYU BEEF BOLOGNESE *with Eggplant & Stracciatella*

和牛の赤ワイン煮込みと茄子のボロネーゼ

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]



LUMACHE

SMOKED OYSTER & MAITAKE CREAM SAUCE

燻製牡蠣と舞茸のクリームソース

2300
[税込2530]

RISOTTO

CHEESE RISOTTO *with Wild Boar Salsiccia & Girolle Mushroom*

猪のサルシッチャとジロール茸のチーズリゾット

2400 [税込2640]

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

7CWATER

フウォーター使用
7T 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。