

## Homemade "NABUCCO" Specials

牛乳にこだわった濃厚でフレッシュなチーズ、多種多様なシャルキュトリーは店内で手作りしています。



**Homemade Mozzarella & Fruit Tomato Caprese**  
手作りモッツアレラチーズと  
フルーツトマトのカプレーゼ  
出来立てのモッツアレラを甘くて濃い味わいの  
フルーツトマトと合わせてカプレーゼに  
**2300** [税込2530]



**Homemade Burrata & Strawberry Insalata**  
自家製ブ errata と  
どちあいかのインサラータ  
旬のどちあいか苺とろける自家製ブ errata 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]



**Jamon de Teruel**  
24ヶ月熟成ハモン・デ・テルエル  
スペイン・テルエル産の熟成生ハム。  
しっとりとした食感と、やさしい塩味、  
上品な旨みが特徴  
**PICCOLO 1500 GRANDE 2500**  
[税込1650] [税込2750]

## Main Dish

素材に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  
**200g 3400** [税込3740]



**Catch of the Day**  
**Acqua Pazza**  
本日の瀬戸内鮮魚のアクアパツツア  
**200g 2800** [税込3080]



**Arista [italian Roasted Pork]**  
with Apple & Balsamic Mostarda  
白金豚のアリスタ [フィレンツェ風豚肉のロースト]  
林檎とバルサミコのモスタルダ  
**200g 3000** [税込3300]



**Wagyu Beef Fillet Bistecca**  
with Affumicata & Truffle Fond de Veau  
**Recommende!**  
和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 3500** [税込3080] **200g 5800** [税込6380]

## Antipasto

まずはここから！ バラエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

### Bruschettas

こだわり食材と  
焼き立てパンで作った  
一口前菜“ブルスケッタ”



**Fruit Tomato & Basil**  
フルーツトマトとバジル  
**1PC 550**  
[税込605]



**Stracciatella & Truffle**  
ストラッチャテッラとトリュフ  
**1PC 700**  
[税込770]

**Catch of the Day Carpaccio with Lemon & Orange Dressing**  
瀬戸内鮮魚のカルパッチョ みかんと有機レモンのドレッシング

**1700**  
[税込1870]

**Fatty Liver & Foie Gras Mousse with Beet Marmellata**  
白レバーとフォアグラのムース ピーツのマルメラータ

**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]

**Soft-shell Shrimp & Squid Fritto Misto**  
ソフトシェルシュリンプとイカのフリットミスト

**1200**  
[税込1320]

**Grilled Homemade Salsiccia with Mashed Potato**  
自家製サルシッチャのグリル マッシュポテト

**1400**  
[税込1540]

**Lily Bulb & Taleggio Cheese Omelet**  
百合根とタレッジオのチーズオムレツ

**1400**  
[税込1540]

**Tomato Stewed Tripe & White Kidney Beans**  
トリッパと白インゲン豆のトマト煮

**1400**  
[税込1540]

**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ニヤカウダソース

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



**Bread from SHIBUICHI Bakery**  
渋いちベーカリーのブレッド  
**1PC 150**  
[税込165]

## Pasta & Risotto

季節の野菜やハーブを練り込んだ麺など、自家製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。

### LINGUINE

**Arrabbiata with Ricotta & Fruit Tomato**  
リコッタとフルーツトマトのアラビアータ  
**1800**  
[税込1980]

### MAFALDINE

**Clam & Rape Blossom Vongole Bianco**  
ハマグリと菜花のポンゴレ・ビアンコ  
**2300**  
[税込2530]

### SPAGHETTINI

**Tomato Cream Sauce**  
with Snow Crab & Butternut Squash  
ズワイガニとバーナッツのトマトクリームソース  
**2800**  
[税込3080]

### RISOTTO

**Boar Salsiccia, Chestnut & Olive Risotto**  
猪のサルシッチャと栗、オリーブのリゾット  
**2800** [税込3080]

### RIGATONI

**Wagyu Beef Bolognese with Eggplant**  
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

**Aglio Olio with Oyster & Maitake**  
牡蠣と舞茸のアーリオオーリオ カラスミがけ  
**2200**  
[税込2420]

## ALL NATURAL

### NO MSG

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

### LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出油法  
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

### π WATER

π 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、化學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。