

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

手作りモッツァレラチーズと
フルーツトマトのカプレーゼ
出来立てのモッツァレラを甘くて濃い味味の
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

自家製ブラータと
とちあいかのインサラータ
旬のとちあいか苺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・ブラッター

モッツァレラ、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・ブラッター！

PICCOLO 2400 GRANDE 4000
[税込2640] [税込4400]

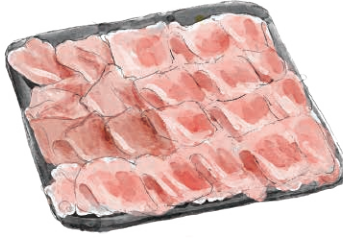


Jamon de Teruel

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]



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

フルーツトマトとバジル

1PC 550
[税込605]



Straccitella & 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 ビ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

百合根とタレージョのチーズオムレツ

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ーニャカウダソース

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]

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

200g 3400 [税込3740]



Catch of the Day Acqua Pazza

本日の瀬戸内鮮魚のアクアパッツァ

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

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]

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

ハマグリと菜花のボンゴレ・ピアンコ

2300

[税込2530]



SPAGHETTINI

Tomato Cream Sauce

with Snow Crab & Butternut Squash

ズワイガニとバターナッツのトマトクリームソース

2800

[税込3080]

Recommended!

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

Aglia 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]

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]

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

TWATER

エウォーター使用
TWater

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 5:00 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。