

Crostini

まずはここから！こだわり食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜“クロスティニー”



Ricotta & Kumquat
リコッタチーズと金柑
1PC 350
[税込385]



Fatty Liver & Foie Gras
白レバーとフォアグラ
1PC 400
[税込440]



Straccitella & Truffle
ストラッチャテッラとトリュフ
1PC 450
[税込495]

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。

Recommended!



Homemade Burrata & Strawberry Insalata
自家製ブラータのインサラータ
ブラータに苺、フルーツマト、
プロシュートを合わせた
ナブッコオススメ前菜。
2600 [税込2860]



Homemade Mozzarella & Fruit Tomato Caprese
手作りモzzarellaチーズと
フルーツマトのカプレーゼ
出来立てのモzzarella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
1800 [税込1980]

Fresh Cheese Platter
フレッシュチーズ・プラッター
モzzarella、リコッタ、ストラッチャテッラ、
アプ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 3600
[税込2420] [税込3960]

Charcuterie Misto
シャルキュトリー・ミスト
自家製のモルタデラ、イカ墨、
フィノッキオーナ、トリュフ、ピカンテ
スロベニア産プロシュートの6種盛り合わせ



PICCOLO 1200 GRANDE 1800
[税込1320] [税込1980]

Antipasto

素材の持ち味を活かし、丁寧に仕立てたイタリアの冷・温前菜をバリエーション豊かにご用意しました。

Marinated Sardine with Red Onion Agrodolce & Framboise Vinegar 鯛のマリネ 赤玉ネギのアグロドルチェ、フランボワーズヴィネガー	700 [税込770]
Catch of the Day Carpaccio with Tomato & Lemon Dressing 瀬戸内鮮魚のカルパッチョ 潮トマトと有機レモンのドレッシング	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 ^o リコッタサラータ	PICCOLO 900 / GRANDE 1600 [税込990] [税込1760]
Aged Potato Fritto with Truffle Butter 熟成メークインのフリット トリュフバター	800 [税込880]
Calamari Fritto イカのセモリナフリット	950 [税込1045]
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	1200 [税込1320]
Nagoya-Cochin Egg & Taleggio Cheese Omelet 名古屋コーチンの卵とタレージョチーズのオムレツ	1200 [税込1320]
Tomato Stewed Tripe & White Kidney Beans トリッパと白インゲン豆のトマト煮	1200 [税込1320]
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 1400 / GRANDE 2000 [税込1540] [税込2200]



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ものをはじめ、
形や太さの異なる自慢の自家製生麺を豊富にご用意しております。
それぞれの個性に合わせて仕立てたソースとの組み合わせをお楽しみください。



SPAGHETTINI スパゲッティよりも少し細いロングパスタ

Lemon & Parmigiano Reggiano
レモンとパルミジャーノのスパゲッティーニ
1600 [税込1760]

Tomato Cream Sauce
with Snow Crab & Butternut Squash
ズワイ蟹とバターナッツのトマトクリームソース
2600 [税込2860]



BUCATINI ストロウのような空洞のあるロングパスタ

Arrabbiata with Fruit Tomato & Basil
フルーツマトとバジルのアラビアータ
1700 [税込1870]



BIGOLI コシのある極太もちもちロングパスタ

Sakura Baby Shrimp & Kujo Leek Aglio Olio
with Bottarga
桜海老と九条ネギのアーリオオーリオ からすみかけ
1800 [税込1980]

Carbonara
with Bacon & Tenkei-dake Mushroom
自家製ベーコンと天恵茸、
名古屋コーチン卵のカルボナーラ
2000 [税込2200]



RIGATONI 表面に溝が入った太い筒状のショートパスタ

Recommended!

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]



MAFALDINE ヒラヒラとしたリボンのようなショートパスタ

Vongole Bianco
with Clam & Bamboo Shoots
千葉県産 蛤と筍のボンゴレビアンコ
2300 [税込2530]



RISOTTO
生米をじっくり煮込んで作るイタリアの米料理

Quattro Formaggi Risotto
クアトロフォルマッジのチーズリゾット
2400 [税込2640]

Boar Salsiccia, Asparagus & Olive Risotto
猪のサルシッチャとアスパラ、
オリーブのリゾット
2800 [税込3080]

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

Salmon Gratin
with Spring Vegetables & Dukkah
サーモンと春野菜のグラティネ スパイスデュカ
2600 [税込2860]

Chicken Scaloppine with Lemon Butter
岡山県産 森林鶏のスカロッピーネ
レモンバター
2200 [税込2420]

Grilled Pork Shoulder
with Citrus & Balsamic Mostarda
200g 3000 [税込3300]
白金豚肩肉のグリル バルサミコソースと柑橘のモスタルダ

Recommended!
Wagyu Beef Fillet Bistecca
with Fond de Veau
和牛フィレ肉のビステッカ フォンドボーソース
100g 3500 200g 5800
[税込3850] [税込6380]

ALL NATURAL



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



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



五ウォーター使用
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いません。
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。