

Crostini

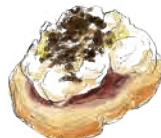
まずはここから！こだわri食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜“クロスティーニ”



Ricotta & Seasonal Fruit
リコッタチーズと
季節のフルーツ
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
& Melon Insalata**
自家製ブラータのインサラータ
ブラータに塩アールスメロン、
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、
アブ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。

Prawn Crudo with Passion Fruit & Mint Salsa

赤海老のクルード パッションフルーツとミントのサルサ

2PC 1200
[税込1320]

Catch of the Day Carpaccio with Eggplant Scapece & Colatura

瀬戸内鮮魚のカルパッチョ 水茄子と茄子のスカペーチェ、コラトゥーラ

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]

Corn & Japanese Yam Zeppoline

とうもろこしと山芋のゼッポリーネ

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 & Zucchini Cheese Omelet

名古屋コーチンの卵とズッキーニのチーズオムレツ

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

レモンとバ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]



BIGOLI コシのある極太もちもちロングパスタ

Fruit Tomato Arrabbiata

フルーツマトのアラビアータ

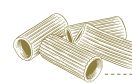
1700
[税込1870]

Aglio Olio

with Sweetfish Confit, Kujo Leek & Bottarga

鮎コンフィと九条葱のアーリオオーリオ
カラスミがけ

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

Aglio Olio

with Scampi, Asparagus & Pistachio

鬼手長海老とアスパラ、ピスタチオのアーリオオーリオ

2400
[税込2640]



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]

Whelk, Carciofi & Olive Risotto

つぶ貝とカルチョーフィ、
オリーブのリゾット

2600
[税込2860]

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

Herb Grilled Tuna

with Peperonata & Saffron Sauce

マグロのハーブグリル

ペペロナータとサフランのソース

2600
[税込2860]

Roasted Duck

with Green Olive Puree & Aged Vincotto

鴨胸肉のロースト

グリーンオリーブピューレと熟成ヴァインコット

2500
[税込2750]

Grilled Pork Shoulder

with Citrus & Balsamic Mostarda

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

200g 3000
[税込3300]

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
[税込3850]

200g 5800
[税込6380]

ALL NATURAL



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



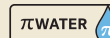
低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



パウダーター使用
T 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 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。