

CROSTINI

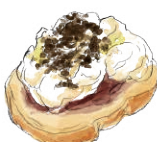
まずはここから！こだわ리食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜“クロスティーニ”



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]

Housemade “NABUCCO” Signatures

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
& Seasonal Fruit Insalata**
自家製ブラータと
季節のフルーツのインサラータ
店内の工房で手作りしたブラータに
旬のフルーツ、ハモンセラノを合わせた
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わいの
フルーツト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・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
ハモンセラノの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 Plum, Eggplant & Lemon Dressing
瀬戸内鮮魚のカルパッチョ プラムと水茄子、国産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 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]

Today's Special Menu

旬の食材を使った、その日のスペシャルメニューをご用意しております。
内容は当日、店頭にてご確認ください。

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
国産レモンと24ヶ月熟成パルミジャーノの
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]



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

Pescatore with Seafood Tomato Sauce
瀬戸内産鯛と魚介のペスカトーレ
海老、ホタテ、ムールを入れたトマトソース
2800
[税込3080]



BIGOLI コシのある極太もちもちロングパスタ

Fruit Tomato Arrabbiata
静岡県産アメーラトマトのアラビアータ
1700
[税込1870]

Aglia Olio with Seared Conger Eel & Kujo Leek
宮崎県産炙り鰻と九条ネギのアーリオオーリオ
すだちがけ
2000
[税込2200]



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
ゴルゴンゾーラ、タレージョ、カマンベール、パルミジャーノ
2400
[税込2640]

Wild Boar Salsiccia, Corn & Olive Risotto
丹波産イノシシのサルシッチャと
ゴールドラッシュコーン、オリーブのリゾット
2600
[税込2860]

MAIN DISH

厳選した肉や魚を、それぞれの素材に合わせた火入れで丁寧に仕上げました。
素材本来の旨みを引き出し、一皿ごとに最適なソースとの組み合わせをお楽しみください。

Rare-grilled Tuna
with Peperonata & Saffron Vinaigrette Sauce
国産マグロのレアグリルとパプリカのペペロナータ
サフランのヴェネグレットソース
2800
[税込3080]

Roasted Duck Breast White Eggplant
with Olive Puree & Orange Vincotto
鴨胸肉と白茄子のロースト
オリーブピューレとオレンジウィンコット
2500
[税込2750]

Grilled HAKKINTON Pork
with Balsamic & Fig Mostarda
岩手県産白金豚のグリル
バルサミコと無花果のモスタルダ
3000
[税込3300]

Recommended!
Beef Fillet Bistecca
with Affumicata, Marsala & Red Wine Sauce
国産牛フィレ肉のビステッカ
アフミカータチーズとマルサラ、赤ワインのソース
100g **3500** 200g **5800**
[税込3850] [税込6380]