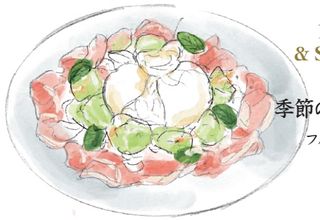
“NABUCCO” Signature

牛乳にこだわった濃厚でフレッシュなチーズは
店内で手作りしています。



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
フルーツトマト、季節のフルーツ、
ハモンセラーノ
2600 [税込2860]

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。

HOMEMADE FRESH CHEESE

Mozzarella	モッツァレラ	900 [税込990]
Ricotta	リコッタ　蜂蜜	600 [税込660]
Affumicata	アフミカータ　燻製塩	950 [税込1045]
Stracciatella	ストラッチャテッラ	600 [税込660]

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 **1900** [税込2090]
GRANDE **3600** [税込3960]

CHARCUTERIE

Jamón Serrano
18ヶ月熟成ハモンセラーノ
PICCOLO **1200** [税込1320]
GRANDE **1800** [税込1980]

Charcuterie Misto
シャルキュトリー・ミスト
ハモンセラーノ、ピカンテサラミ、フィノッキオーナ、
自家製のモルタデラ、イカ墨モルタデラの5種盛り合わせ
PICCOLO **1600** [税込1760]
GRANDE **2400** [税込2640]

＊各シャルキュトリー単品 **800** [税込2640]

CROSTINI　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 & Beet
白レバーとビーツ
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 Mozzarella & Fruit Tomato Caprese **1600** [税込1760]
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

Prawn Carpaccio with Lemon & Lorenzo No.5 Olive Oil **1400** [税込1540]
赤海老のカルパッチョ　国産レモンとロレンツォNo.5オイル

Catch of the Day Carpaccio with Mandarin, Fennel & White Balsamic **1500** [税込1650]
瀬戸内鮮魚のカルパッチョ　早摘みみかんとウイキョウ、ホワイトバルサミコ

Rucola, Mushrooms & Ricotta Salad with Ricotta Salata PICCOLO **950** [税込1045] / GRANDE **1600** [税込1760]
ルッコラとマッシュルーム、リコッタチーズのサラダ　リコッタサラータ

Aged Potato & Cauliflower Fritto with Truffle Salt & Parmigiano Reggiano **900** [税込990]
熟成メークインとカリフラワーのフリット　トリュフ塩、パルミジャーノ

Calamari Fritto **950** [税込1045]
イカのセモリナフリット

Grilled Homemade Salsiccia with Mashed Potato **1200** [税込1320]
自家製サルシッチャのグリル　マッシュポテト

Nagoya-Cochin Egg, Tenkei-dake Mushrooms & Taleggio Cheese Omlet **1400** [税込1540]
名古屋コーチンの卵と天恵茸、タレッジョのチーズオムレツ

Tomato Stewed Tripe & White Kidney Beans **1200** [税込1320]
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

Grilled Romaine Lettuce & Organic Vegetables with Anchovy & Garlic Sauce PICCOLO **1400** [税込1540] / GRANDE **2000** [税込2200]
有機野菜とロメインレタスのグリルシーザーサラダ　アンチョビとガーリックのバーニャカウダソース

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

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 **1600** [税込1760]
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

Tomato Cream Sauce **2600** [税込2860]
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

BIGOLI　コシのある極太もちもちロングパスタ

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

Aglio Olio with Seared Conger Eel & Kujo Leek **2200** [税込2420]
宮崎県産炙り鱧と九条ネギのアーリオオーリオ
カラスミがけ

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 **2500** [税込2750]
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

MEZZE MANICHE　「半袖」を意味する太い筒状のショートパスタ

Carbonara with Pancetta & Nagoya-cochin Egg **2200** [税込2420]
自家製パンチェッタと
名古屋コーチン卵のカルボナーラ

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 **2400** [税込2640]
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、タレッジョ、カマンベール、パルミジャーノ

Wild Boar Salsiccia, Chestnut & Olive Risotto **2700** [税込2970]
丹波産イノシシのサルシッチャと栗、
オリーブのリゾット

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。

Grilled Osawa-pork **2500** [税込2750]
with Balsamic & Apple Mostarda
山形県大沢豚のグリル　バルサミコと林檎のモスタルダ

Roasted Duck Breast **2800** [税込3080]
with Olive Puree & Orange Vincotto
鴨胸肉のロースト　オリーブピューレとオレンジヴィンコット

Herb-grilled Swordfish **2800** [税込3080]
with Porcini Cream Sauce
宮城県産メカジキのハーブグリル
ポルチーニのクリームソース

Recommended!
Beef Fillet Bistecca 100g **3500** [税込3850] / 200g **6000** [税込6600]
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