

NABUCCO CASUAL COURSE ¥2000 [税込2200]

パスタかグリル料理を選ぶ、デザート付きのカジュアルなコース

SOUP & BREAD
本日のスープと洗いパン

NABUCCO CAPRESE
ナブッコ・カプレーゼ

1. PASTA OR GRILL
1. 選べるパスタ または グリル

2. DOLCE & DRINK
2. 選べるデザートとドリンク

1. CHOOSE YOUR MAIN DISH お好きな パスタ または グリル をお選びください

FRESH PASTA	 Monthly Pasta 今月の生パスタ お店で手打ち1月替わりで季節の素材を 練り込んだパスタをご用意します。	DRIED PASTA	 Tamma Spaghetti タンマ スパゲッティ イタリア産・最高品質のデュラム セモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺
	 Linguini リングイネ 中太の生パスタ。国産の石臼挽き小麦を使用		 Gluten Free Fettuccine グルテンフリー フェットチーネ ルンモ社製のグルテンフリーペパネ

Weekly Pasta 今週のパスタ

Sweet Onion Amatriciana
有機あま玉ねぎのアマトリチャーナ

Pesto with Baby Shrimp & Spring Vegetables
小海老と春野菜のジェノベーゼ

Carbonara with Bacon & Oyster Mushroom
無添加ベーコンとアワビ茸のカルボナーラ

TOPPING all +200 [税込 220]		
 Mozzarella モッツアレラ	 Ricotta リコッタ	 Mozzarella Affumicata モッツアレラ・アフミカータ

Roasted Pork Arista with Balsamic Vinegar Sauce
ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース

Grilled Swordfish with Tapenade & Lemon
気仙沼産メカジキのハーブグリル タブナードソースとレモン

Beef Bistecca with Fond de Veau & Affumicata
国産牛フィレ肉のビステッカ + 500 yen [税込 550]
アフミカータとフォンドボーソース

2. CHOOSE YOUR DESSERT & DRINK お好きなデザートとドリンクをお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス
Seasonal Tart 季節のタルト
Gelato of the Day 本日のジェラート

Coffee コーヒー [HOT/ICED]
Herb Tea ハーブティー [HOT/ICED]
Ginger Ale ジンジャエール
Soda ソーダ
Orange Juice 100%オレンジジュース
Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース

NABUCCO FULL COURSE ¥3000 [税込3300]

パスタとグリル料理をハーフサイズで両方楽しめる大満足コース

SOUP & BREAD
本日のスープと洗いパン

NABUCCO CAPRESE
ナブッコ・カプレーゼ

1. HALF SIZE PASTA
1. ハーフサイズ・パスタ

2. HALF SIZE GRILL
2. ハーフサイズ・グリル

3. DOLCE & DRINK
3. 選べるデザートとドリンク

1. CHOOSE YOUR PASTA お好きなパスタを1つお選びください

FRESH PASTA	 Monthly Pasta 今月の生パスタ お店で手打ち1月替わりで季節の素材を 練り込んだパスタをご用意します。	DRIED PASTA	 Tamma Spaghetti タンマ スパゲッティ イタリア産・最高品質のデュラム セモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺
	 Linguini リングイネ 中太の生パスタ。国産の石臼挽き小麦を使用		 Gluten Free Fettuccine グルテンフリー フェットチーネ ルンモ社製のグルテンフリーペパネ

Cacio e Pepe with Salsiccia & Bamboo Shoot
サルシッチャと筍のカチョ・エ・ペペ

Tomato Cream Sauce with Lobster & Asparagus
オマール海老とアスパラガスのトマトクリームソース

Beef Tongue Meatball & Straciatella Bolognese
牛タンポルペッティーとストラッチャテッラのボロネーゼ

TOPPING all +200 [税込 220]		
 Mozzarella モッツアレラ	 Ricotta リコッタ	 Mozzarella Affumicata モッツアレラ・アフミカータ

2. CHOOSE YOUR GRILL お好きなグリルを1つお選びください

Roasted Pork Arista with Balsamic Vinegar Sauce
ハーブ三元豚のアリスタ バルサミコソース

Grilled Swordfish with Tapenade & Lemon
気仙沼産メカジキのハーブグリル タブナードソースとレモン

Beef Bistecca with fond de veau & affumicata
国産牛フィレ肉のビステッカ + 500 yen [税込 550]
アフミカータとフォンドボーソース

3. CHOOSE YOUR DESSERT & DRINK お好きなデザートとドリンクをお選びください

Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Terrine Chocolat with Caramel Salé
テリーヌショコラ キャラメル・サレ

Hyuganastu & Ricotta Panna Cotta
日向夏とリコッタチーズのパンナコッタ

Coffee コーヒー [HOT/ICED]
Herb Tea ハーブティー [HOT/ICED]
Ginger Ale ジンジャエール
Soda ソーダ
Orange Juice 100%オレンジジュース
Grapefruit Juice 100%グレープフルーツジュース

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.