

RACCOMANDATO

シェフのおすすめ! 店内で作られる自慢の手作りチーズと旬の食材をふんだんに使った今だけのおすすめメニュー

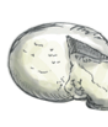
Homemade “NABUCCO” Cheese

岐阜県の飛騨地方の酪農家が搾ったこだわりの低温殺菌の飛騨乳を使用。濃厚でフレッシュなチーズは毎日店内で手作りしています。



Mozzarella モッツアレラ
こだわりぬいた自慢の傑作!
ミルク感たっぷりのジューシーなモッツアレラ

HALF **450** FULL **850**
[税込495] [税込935]



Burrata ブッラータ
生クリームとモッツアレラを合わせ、
モッツアレラで包んだ極上の味わい

FULL **1100**
[税込1210]



Mozzarella Affumicata
モッツアレラ・アフミカータ
モッツアレラを樺チップで燻製しました。

HALF **500** FULL **900**
[税込550] [税込990]



Ricotta リコッタ
Nabuccoの自伝作! ほんのりとした甘さと
やわらかな口当たり。脂肪分が低いフレッシュチーズ。

HALF **350** FULL **650**
[税込385] [税込715]



Stracciatella ストラッチャテッラ
細かくしたモッツアレラと生クリームを
合わせたクリーミーな仕上がり!

HALF **450** FULL **800**
[税込495] [税込880]



Caciocavallo カチョカヴァロ
ひょうたんのようなユニークな形! 歯ごたえも
しっかりして、コクのあるミルクーな味わい。

HALF **600** FULL **1100**
[税込660] [税込1210]



Nabucco Platter ナブッコ・ブラッター
ナブッコに来たらまずはこれ! 自慢のモッツアレラとリコッタ、
厳選したフルーツマトと24ヶ月熟成パルマ産プロシュート、
淡いちべーカリーのカンパニユがのった特製プレート

PICCOLO **1600** GRANDE **2600**
[税込1760] [税込2860]



Burrata & Strawberry Salad
自家製ブッラータと苺、フルーツマトのサラダ
トロツととろけるブッラータチーズに甘酸っぱい苺とフルーツマトを
ふんだんに合わせたこの季節限定のブッラータサラダ

1600 [税込1760]

Fresh Cheese Platter フレッシュチーズ・ブラッター
モッツアレラ、リコッタ、ストラッチャテッラ、モッツアレラ・アフミカータを盛り合わせた
色々な種類を楽しむために方にピッタリのチーズ・ブラッター!

PICCOLO **1600** GRANDE **2600**
[税込1760] [税込2860]



Passionfruit Stuffed Burrata
パッションフルーツのブッラータ
24ヶ月熟成 パルマ産プロシュート添え
フレッシュのパッションフルーツと自家製リコイバターをクリーミーな
チーズで包み込みました! ふわふわ薄切りのプロシュートハムと一緒にどうぞ!

1800 [税込1980]

Antipasto

Sea Bream Carpaccio with Fennel & Hyuganatsu, lemon and white balsamic vinegar
瀬戸内産 真鯛のカルパッチョ ウイキョウと日向夏 国産レモンと白バルサミコのドレッシング

1200
[税込1320]

Brussels Sprouts Fritto with shaved bottarga 芽キャベツのフリット カラスミがけ

700
[税込770]

Grilled Green Asparagus with Stracciatella
静岡県産グリーンアスパラのグリル ストラッチャテッラをのせて

900
[税込990]

Affumicata Gratin with Bamboo Shoot, Rilette & Green Pepper Corns
筍とりエット、グリーンペッパーのアフミカータ・チーズグラタン

850
[税込935]

Main Dish

Roasted Guineafowl from Ishiguro Farm with Guineafowl Jus and Choux Braisé
岩手県産 石黒農場のホロホロ鶏のロースト ホロホロの出汁とシュール・ブレゼ

2600
[税込2860]

Canadian Lobster Aqcuia Pazza カナダ産 オマール海老のアクアパッツァ

2400
[税込2640]

Pasta

Boar Salsiccia & Grilled Bamboo Shoot Cacio e Pepe -Homemade Millstone Flour Linguine
丹波産 猪のサルシッチャと焼き筍のカチョ・エ・ペペ -国産石臼挽き小麦のリングイネ

1700
[税込1870]

Firefly Squid, Broad Beans & Fresh Tomato Bianco -Orechiette
ホタルイカと空豆、フレッシュトマトのビアンコ -オレキエッテ

1800
[税込1980]

Dolce

Strawberry & Ricotta Tarte 苺とリコッタクリームタルト

800
[税込880]

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

750
[税込825]

Antipasto

まずはここから! パラエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

Bruschettas
こだわり食材と焼き立てバゲットで作った
一口前菜“ブルスケッタ”



Tomato & Lemon Basil
レモンバジルと
オスミットマト

1PC 500
[税込550]

Stracciatella
truffle & caramelized onion
ストラッチャテッラ
トリュフとキャラメルオニオン

1PC 550
[税込605]

Fresh Mozzarella & Osmic Tomato Caprese
出来立てモッツアレラとオスミットマトのカプレーゼ
出来立てのモッツアレラを甘くて濃い味わいのオスミットマトと合わせてカプレーゼに。

1300
[税込1430]

Prosciutto di Parma
24ヶ月熟成 パルマ産プロシュート
イタリア製・生ハムスライサーで極薄・ふわふわにスライスしたパルマ産のプロシュートハム

PICCOLO **900** / GRANDE **1600**
[税込990] [税込1760]

Homemade Prosciutto Cotto with Salsa Tonnata
自家製プロシュート・コット トンナータとレフォール
自家製のボイルハムをツナのトンナータソースと西洋山葵と合わせました。

800
[税込880]

Charcuterie Misto
シャルキトリ・ミスト
その日おすすめの前菜やサラミを盛り合わせたシャルキトリミスト

PICCOLO **1100** / GRANDE **1800**
[税込1210] [税込1980]

Yamato Sausage with Truffle Frittata
大和豚ソーセージとトリュフのフリッタータ
ジューシーな大和豚のソーセージを丸ごとのせたイタリア風オムレツ “フリッタータ”

900
[税込990]

Trippa al Pomodoro
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
丁寧に仕込んだトリッパと白いんげん豆のやさしいトマト煮込み

800
[税込880]

Insalata

Rucola & Mushroom Salad
ルッコラとマッシュルームのサラダ
シトロン・ドレッシング

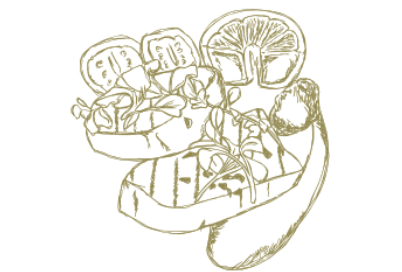
PICCOLO **700** / GRANDE **1300**
[税込770] [税込1430]

Grilled Romaine Lettuce & Organic Vegetables
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 **900** / GRANDE **1600**
[税込990] [税込1760]

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



Grilled Swordfish with Tapenade
メカジキのハーブグリル
バルサミコ酢とタブナードソース

1800
[税込1980]



Wagyu Rump Bistecca
with Affumicata & Truffle Fond de Veau
黒毛和牛ランプのビステッカ
トリュフのフォンドボーとアフミカータチーズ

100g **2200** / 200g **3400**
[税込2420] [税込3740]



Pork Fillet Cutlet
まるみ豚のボーク・フィレ カツレツ
ルッコラのサラダとグリーンマスタードソース

2100
[税込2310]

Pasta

季節の野菜やハーブを練り込んだ麺など、自家製のこだわりの生麺を各種ご用意しました。ソースとの相性をお楽しみください。

GNOCCHI
Domodoro with Homemade Mozzarella
自家製モッツアレラとオスミットマト、
バジルのボモドーソース

1500
[税込1650]

LINGUINE
Pancetta & Oyster Mushroom Carbonara
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ

1500
[税込1650]

SPAGHETTI
Hanasaki Crab & Sea Urchin Cream
花咲蟹と雲丹のクリームソース

1800
[税込1980]

RIGATONI
Bolognese with Eggplant & Stracciatella
和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のボロネーゼ
自家製ストラッチャテッラのせ

1800
[税込1980]

RISOTTO
Guineafole & Mushroom Risotto
ホロホロ鶏と茸のチーズリゾット
新鮮なホロホロ鶏の内臓と旬の茸のリゾット

1600
[税込1760]

自家製練り込み麺で作る
季節限定のパスタもご用意しております
左記、季節のメニューもご覧ください