

# 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。



**Nabucco Platter ナブッコ・プラッター**  
ナブッコに未だまづはこれ!自慢のモッツアレラとリコッタ、厳選したフルーツと18ヶ月熟成パルマ産プロシュート、洗いちりペ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 & Melon Salad**  
自家製プラッターとメロン、フルーツトマトのサラダ  
トロっとろけるプラータチーズに香り高いメロンとフルーツトマトをふんだんに合わせたこの季節限定のプラータサラダ

1600 [税込1760]



**Passionfruit Stuffed Burrata**  
パッションフルーツのプラータ  
18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と一緒にどうぞ!

1800 [税込1980]



**Mozzarella モッツアレラ**  
こだわりの自慢の傑作!  
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 プラータ**  
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・アフィカタ  
モッツアレラを板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の自信作!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に!

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、コクのあるミルク系な味わい。

HALF 600 FULL 1100  
[税込660] [税込1210]

## Antipasto

**Broiled Sea Bream, Eggplant & Radicchio Carpaccio, lemon dressing**  
炙り真鯛と水茄子、ウイキョウのカルパッチョ 国産レモンのドレッシング

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]

**White Wine Steamed Hokkai Clams & Spring Potatoes**  
北海アサリと新じゃがいもの白ワイン蒸し

950  
[税込1045]

## 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・ブレゼ

2600  
[税込2860]

**Aqua Pazza** 豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ

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]

**Herb Butter Sauce with Abalone & Amanaga Sweet Green Peppers -Casarecce**  
アワビと甘長唐辛子のハーブバターソース カラスミがけ -自家製カサレッチェ

2000  
[税込2200]

## Dolce

**Basque Style Cheese Cake with Brown Cheese Sauce & Griottte Cherry**  
バスクチーズケーキ ブラウンチーズソースとグリオットチェリー

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!バラエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

### bruschettas

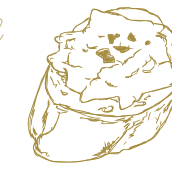
こだわり食材と焼き立てバゲットで作った  
一口前菜"ブルスケッタ"



### 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

18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]

### Tuna Carpaccio with Wild Rucola, Colatura & Organic Olive Oil

天然本鮪のカルパッチョ

セルパチコとコラトゥーラ、オーガニックオリーブオイルで。

1800  
[税込1980]

## 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ィカタチーズ

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



### Pork Fillet Cutlet

まるみ豚のポーク・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

**Pomodoro with Homemade Mozzarella**

自家製モッツアレラとフルーツトマト、  
バジルのポモドーソース

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

**Snow Crab & Sea Urchin Cream**

ズワイガニと雲丹のクリームソース

2100  
[税込2310]

### RIGATONI

**Bolognese with Eggplant & Stracciatella**

和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のポロネーゼ  
自家製ストラッチャテッラのせ

1800  
[税込1980]

### RISOTTO

**Guinea fowl & Vegetable Risotto**

ホロホロ鶏と季節野菜のチーズリゾット

新鮮なホロホロ鶏の内臓と旬の野菜のリゾット

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