

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
ナブッコに來たらずはこれ! 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18ヶ月熟成パルマ産プロシュート、洗いち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、フルーツマトのサラダ
トロツととろけるプラッターチーズに香り高いメロンとフルーツマトをふんだんに合わせたこの季節限定のプラッターサラダ

1600 [税込1760]



Cherry Stuffed Burrata
とろける さくらんぼプラッター
18ヶ月熟成 パルマ産プロシュート添え
今が旬のさくらんぼ“佐藤錦”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!

1850 [税込2035]



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 プラッター
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
モッツアレラを桜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の自慢作! 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 & Griotte 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! 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]



Straccitella
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]

Charcuterie Misto

シャルキトリー・ミスト
その日おすすめのハムやサラミを盛り合わせたシャルキトリーミスト

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”

1000
[税込1100]

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

Bolognese with Homemade Mozzarella

自家製モッツアレラとフルーツマト、バジルのボモドーロソース

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 & Straciatella

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

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]

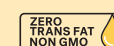
自家製練り込み麺で作る
季節限定のパスタもご用意しております
左記、季節のメニューもご覧ください



ALL NATURAL



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



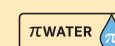
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar



フウォーター使用
F.Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では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。

We kindly ask you for the additional ¥385 of coperto after 5:00 p.m. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様385円頂戴しております。