

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します。



Nabucco Platter ナブッコ・プラッター
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18ヶ月熟成ハモンデテルエール、洗いちべーカリーのカンパニョがのった特製プレート
PICCOLO 1800 [税込1980] GRANDE 2800 [税込3080]



Homemade Burrata, Shine Muscat & Fruit Tomato Salad
自家製ブラータとシャインマスカット、フルーツマトのサラダ
みずみずしいシャインマスカットとフルーツマトをふんだんに合わせたこの季節限定のサラダ
2000 [税込2200]



Fig Stuffed Burrata
とろける無花果のブラータ
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル添え
柔らかい果肉と優しい甘みが魅力の無花果をクリームなチーズで包み込みました!
ふわふわ薄切りのハモンセラノと一緒にどうぞ!
2200 [税込2420]



Fresh Cheese Platter フレッシュチーズ・プラッター
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まいたい方にピッタリのチーズ・プラッター!
PICCOLO 1700 [税込1870] GRANDE 2700 [税込2970]



Mozzarella モッツアレラ
こだわりの自家製の傑作!
ミルク感たっぷりのジューシーなモッツアレラ
HALF 450 [税込495] FULL 850 [税込935]



Burrata ブラータ
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 1200 [税込1320]



Mozzarella Affumicata
モッツアレラ・アフミカータ
モッツアレラを煙チップで燻製しました。
HALF 500 [税込550] FULL 900 [税込990]



Ricotta リコッタ
Nabuccoの自産作!ほ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 [税込385] FULL 650 [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ムな仕上げ!
HALF 450 [税込495] FULL 800 [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、コクのあるミルクな味わい。
HALF 600 [税込660] FULL 1100 [税込1210]

Antipasto

Yellowtail Carpaccio, with Orange & Fennel Salad 1400 [税込1540]
鹿児島県産 鱈のカルパッチョ 宮村農園みかんとウイキョウのサラダ

Bruschetta, with Ricotta, Distacio & Dried Tomato 1PC 400 [税込440]
リコッタチーズとピスタチオ、ドライトマトのブルスケッタ

Brussels Sprouts Fritto with Bottarga 芽キャベツのフリット カラスミがけ 700 [税込770]

White Wine Steamed Oyster & Maitake Mushroom, Herb Butter 1200 [税込1320]
牡蠣と舞茸の白ワイン蒸し ハーブバター

Cheese Platter イタリア産 熟成チーズ3種盛り合わせ 1000 [税込1100]

Main Dish

Veal Cheek & Autumn Vegetables Blanquette de Veau 2800 [税込3080]
仔牛の頬肉と秋野菜のブランケット・ド・ヴォー

Aqua Pazza 豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ 2600 [税込2860]

Pasta

Herb Butter Sauce with Duck Confit & Burdock - Orecchiette 2000 [税込2200]
鴨のコンフィと牛蒡のハーブバターソース -オレッキエッテ

Aglia Olio with Pacific Saury & Kujo Leek Bottarga - Squid Ink Spaghetti 1900 [税込2090]
秋刀魚と九条ねぎのアーリオ・オーリオ カラスミがけ -イカ墨のスパゲッティ

Dolce

Fig & Praline Cream Mille Feuille 850 [税込935]
無花果とプラリネクリームのミルフィーユ バニラアイス添え

Shine Muscat Cheese Cake 800 [税込880]
シャインマスカットのチーズケーキ 蜂蜜とリコッタサラータ

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 & Basil
オスミットマトとバジル
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]

Charcuterie Misto

シャルキトリー・ミスト
その日の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 [税込1210] / GRANDE 1800 [税込1980]

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]

Jamón de Teruel

18ヶ月熟成 スペイン産ハモン・デ・テルエル
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スペイン産ハモン・デ・テルエル
PICCOLO 900 [税込990] / GRANDE 1600 [税込1760]

Homemade Salsiccia with Roasted Potatoes

自家製大和豚サルシッチャのグリル
きたあかりのローストポテト添え
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
900 [税込990]

Aged Cheese & Sweet Potato Frittata

熟成チーズと紅はるかのフリッタータ
イタリア風のチーズオムレツ
1100 [税込1210]

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/リコッタサラータ
PICCOLO 850 [税込935] / GRANDE 1500 [税込1650]

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 1000 [税込1100] / GRANDE 1800 [税込1980]

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
Eggplant & Green Pepper Japanade Sauce
メカジキのハーブグリル
焼き茄子とグリーンペッパーのタブナードソース
2500 [税込2750]



Beef Fillet Bistecca
with Affumicata & Truffle Fond de Veau
国産牛フィレ肉のビステッカ
トリュフのフォンドボーとアフミカータチーズ
100g 2700 [税込2970] / 200g 4200 [税込4620]



Roasted Duck Breast
with Distacio & Mint Pesto
鴨胸肉のロースト
ピスタチオとミントのジェノベーゼソース
2600 [税込2860]

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マト、バジルのポモドーロソース
1800 [税込1980]

LINGUINE
Pancetta & Oyster Mushroom Carbonara
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ
1600 [税込1760]

SPAGHETTI
Cream Sauce with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash
雲丹とズワイガニ、バターナッツのクリームソース
2400 [税込2640]

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
2100 [税込2310]

RISOTTO
Cheese Risotto with Wild Boar Salsiccia & Chestnut
猪のサルシッチャと栗のチーズリゾット
1950 [税込2145]

自家製練り込み麺で作る
季節限定の Pasta 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