

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
ナブッコに来たらずはこれ! 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 1900 GRANDE 2900
[税込2090] [税込3190]



Homemade Burrata, Strawberry & Fruit Tomato Salad

自家製ブラータととちあいか苺、フルーツマトのサラダ

甘味の強さが特徴の苺、とちあいか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

2100 [税込2310]



Kumquat Stuffed Burrata

とろける金柑のブラータ

18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル添え
旬の金柑をクリーミーなチーズで包み込みました! ふわふわ薄切りのハモンセラノと一緒にどうぞ!

2300 [税込2530]



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シーなモッツアレラ

HALF 450 FULL 900
[税込495] [税込990]



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 1250
[税込1375]



Mozzarella Affumicata

モッツアレラ・アフミカータ

モッツアレラを板チップで燻製しました。

HALF 500 FULL 950
[税込550] [税込1045]



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 850
[税込495] [税込935]



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、コクのあるミルク味。

HALF 600 FULL 1150
[税込660] [税込1265]

Antipasto

Yellowtail Carpaccio, with Orange & Fennel Salad

鹿児島県産 鰯のカルパッチョ 宮村農園みかんとウイキョウのサラダ

1450
[税込1595]

Bruschetta, with Ricotta, Distacio & Dried Tomato

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

1PC 400
[税込440]

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

750
[税込825]

Oyster & Shimonita Leek Gratin, Affumicata

牡蠣と下仁田ねぎのグラタン アフミカータ

1250
[税込1375]

Cheese Platter イタリア産 熟成チーズ3種盛り合わせ

1100
[税込1210]

Main Dish

Kuroge Wagyu Goulash Smoked Paprika & Red Wine Sauce

黒毛和牛もも肉のグーラッシュ 燻製パプリカと赤ワインのソース

3200
[税込3520]

Aqua Pazza 豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ

2750
[税込3025]

Pasta

Herb Butter Sauce with Duck Confit & Burdock - Orecchiette

鴨のコンフィと牛蒡のハーブバターソース -オレキエッテ

2100
[税込2310]

Sauce Américaine with Scampi & Porcini - Linguine

手長海老とポルチニのアメリケースソース -リングイネ

2400
[税込2640]

Dolce

Strawberry & Ricotta Cream Tart

とちあいか苺とリコッタクリームのタルト

900
[税込990]

Coffee Fondant Chocolat

コーヒーのフォンダンショコラ

950
[税込1045]

Antipasto

まずはここから! バリ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

その日おすすめの前菜を盛り合わせたシャルキトリーミスト

PICCOLO 1150 / GRANDE 1900
[税込1265] [税込2090]



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。

1350
[税込1485]



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 1000 / GRANDE 1800
[税込1100] [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/リコッタサラータ

PICCOLO 850 / GRANDE 1600
[税込935] [税込1760]

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 1050 / GRANDE 1900
[税込1155] [税込2090]

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 Tapenade 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プナードソース

2700
[税込2970]



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 2900 / 200g 4500
[税込3190] [税込4950]



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

2800
[税込3080]

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、

バジルのボモドーロソース

1850
[税込2035]



LINGUINE

Pancetta & Oyster Mushroom Carbonara

パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ

1700
[税込1870]



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

2500
[税込2750]

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

2200
[税込2420]



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

2050
[税込2255]

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