

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
ナブッコに由来する自慢のモzzarellaとリコッタ、厳選したフルーツマトとスロベニア産プロシュート、濃いイチベーカーリーのカンパニョーのった特製プレート
PICCOLO 1900 GRANDE 2900
(税込2090) (税込3190)



FRUIT TOMATO SALAD
with Homemade Burrata, Strawberry
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)



PASSION FRUIT STUFFED BURRATA
とろけるパッションフルーツのブラータ
スロベニア産 プロシュート
旬のパッションフルーツ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!
2300 (税込2530)

FRESH CHEESE PLATTER

フレッシュチーズ・プラッター
モzzarella、リコッタ、ストラッチャテッラ、モzzarella・アフミカータを盛り合わせた色々な種類を楽しみたい方にピッタリのチーズ・プラッター!
PICCOLO 1700 GRANDE 2800
(税込1870) (税込3080)



Mozzarella モzzarella
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zzarella
HALF 450 FULL 900
(税込495) (税込990)



Burrata ブラータ
生クリームとモzzarellaを合わせ、モzzarellaで包んだ樹上の味わい
FULL 1250
(税込1375)



Mozzarella Affumicata
モzzarella・アフミカータ
モzzarellaを樫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の自産作! 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zzarellaと生クリームを合わせたクリーミーな仕上げ!
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

- BROILED SEA BREAM CARPACCIO WITH FENNEL SALAD, Butterbur Scape & Wunhite Balsamic Dressing** **1450**
(税込1595)
愛媛県産 鯛の炙りカルパッチョ ウィキョウサラダ、落の薑【ふきのとう】とホワイトバルサミコのドレッシング
- SAUTEED WHITE ASPARAGUS, with Saffron Mayonnaise** **1800**
(税込1980)
福島県会津産 ホワイトアスパラのソテー サフランマヨネーズ
- BRUSSELS SPROUTS FRITTO with Bottarga** **750**
(税込825)
芽キャベツのフリット カラスミがけ
- WINE STEAMED RAZOR CLAMS & SPRING VEGETABLES with Herb Butter Sauce** **2400**
(税込2640)
長崎県産 赤マテ貝と春野菜のハーブバターソース
- CHEESE PLATTER** **1100**
(税込1210)
イタリア産 熟成チーズ3種盛り合わせ

Main Dish

- "SHIHO-KUROUSHI" BEEF STEAK** **200g 3600**
(税込3960)
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル
- AQUA PAZZA** **2750**
(税込3025)
豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ

Pasta

- BUTTERBUR SCAPE BUTTER SAUCE with Duck Confit & Grilled Bamboo Shoots - Orecchiette** **2300**
(税込2530)
鴨のコンフィと焼き筍の落の薑【ふきのとう】バターソース -オレキエッテ
- SCAMPI ARRABBIATA with Sakura Baby Shrimp Fritto - Linguine** **2100**
(税込2310)
手長海老のアラビアータ 桜海老のフリット -リングイネ

Dolce

- KIYOMI ORANGE CHIBOUST** **900**
(税込990)
清見オレンジのシブースト カシスソース
- MILK PUDDING** **800**
(税込880)
飛騨牛乳のプリン

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)



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)

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 1150 / GRANDE 1900
(税込1265) (税込2090)

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

1100
(税込1210)

FRESH MOZZARELLA & OSMIC TOMATO CAPRESE

出来立てモzzarellaとオスミットマトのカプレーゼ
出来立てのモzzarellaを甘くて濃い味味のオスミットマトと合わせてカプレーゼに。

1350
(税込1485)

PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート
極薄・ふわふわにスライスしたスロベニア産プロシュート

PICCOLO 1000 / GRANDE 1800
(税込1100) (税込1980)

AGED CHEESE & SEASONAL ONION FRITTATA

熟成チーズと新玉葱のフリッタータ
イタリア風のチーズオムレツ

1150
(税込1265)

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ャカウダソース

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
with Fresh Tomatoes Salmoriglio Sauce
メカジキのハーブグリル
フレッシュマトのサルモリーリョソース

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fond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 Black Pepper, Peperonata & Paprika
鴨胸肉のロースト
生黒胡椒とペペロナータ、パブリカパウダー

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zzarellaとフルーツマト、バジルのポモドーロソース

1850
(税込2035)

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

2200
(税込2420)

LINGUINE
CARBONARA *with Pancetta & Abalone Mushroom*
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ

1800
(税込1980)

RISOTTO
CHEESE RISOTTO *with Wild Boar Salsiccia & Asparagus*
猪のサルシッチャとアスパラガスのチーズリゾット

2050
(税込2255)

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)

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