

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スロベニア産プロシュート、淡いちペーカリーのカンパーニュが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 & Mango
自家製ブラータと宮崎マンゴー、フルーツマトのサラダ
とろける甘味の宮崎マンゴー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

2300 [税込2530]



Cherry Stuffed Burrata
とろける! さくらんぼのブラータ
スロベニア産 プロシュート
旬のさくらんぼ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 モッツアレラ
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
モッツアレラを桜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 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、コクのあるミルクーな味わい。

HALF 600 FULL 1150
[税込660] [税込1265]

Antipasto

Broiled Bonito Carpaccio *with Egg Plant Scapece, Colatura & Citron Dressing*

炙りカツオのカルパッチョ 茄子のスカペーチェ、コラトゥーラ、シトロンドレッシング

1450

[税込1595]

Grilled Eggplant *with Peperoncini, Affumicata & Smoked Paprika*

緑茄子のグリル ペペロンチーニ、アフミカータチーズ、スモークパプリカ

1400

[税込1540]

Gold Rush Corn Fritto *with Spice Duggab*

ゴールドラッシュのフリット スパイスデユカ

800

[税込880]

Sweetfish Confit *with Pesto & Rucola*

鮎のコンフィ ルッコラ、ジェノベーゼソース

1700

[税込1870]

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

Beef Flap Meet Tagliata *with Aged Vincotto & Lefort*

宮崎県産有田牛 カイノミのタリアート 熟成ヴァインコット、レフォール

3600

[税込3960]

Aqqua 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

Harb Butter Sauce *with Oxtail & Corn - Maccheroni*

黒毛和牛のテールととうもろこしのハーブバターソース -マッケローニ

2300

[税込2530]

Cream Sauce *with Scampi, Pistachio & Avocado - Linguine*

手長海老とピスタチオ、アボカドのクリームソース -リングイネ

2100

[税込2310]

Dolce

Mango Short Cake

アップルマンゴーのショートケーキ

900

[税込990]

Pudding *with Cherry*

さくらんぼと御養卵のプリン

800

[税込880]

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]



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]

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]

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

950

[税込1045]

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

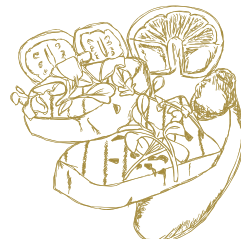
PICCOLO 1050 / GRANDE 1900

[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 Black Pepper, Peperonata & Paprika

鴨胸肉のロースト

生黒胡椒とペペロナータ、パプリカパウダー

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]

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]

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



ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

7°C WATER

氷ウォーター使用
Ice 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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円頂戴しております。