



パスタ：渡り蟹のトマトクリーム



Tanto Tanto Dinner Course

タントタント ディナーコース

2,490+税

前菜 5 種盛り合わせ

- ・カルピオーネ
- ・フリッタータ
- ・モルタデッラハム
- ・ツナと豆のサラダ
- ・カプレーゼ

選べるパスタ

- ・トマトとモッツアレラチーズ
- ・ローマ風カルボナーラ
- ・和風きのこ
- ・うにクリーム プラス100+税
- ・渡り蟹のトマトクリーム
- ・海の幸のトマトソース プラス100+税
- ・ボンゴレビアンコ

牛はらみのグリル

ティラミス

コーヒー or ティー (ホット/アイス)

*前菜：季節により内容が異なる場合がございます

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。
 〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉
 1.当店ではアレルギー27品目の使用リストをご用意させていただいておりますので係りの者にお尋ねください。
 2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。 3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

Dinner Menu



フルーツトマトと
モzzarellaチーズのサラダ
1,290+税



前菜盛り合わせ
1,290+税



色々なハム盛り合わせ
990+税

Antipasto

前菜

〈冷菜〉

- 生ハムとオリーブ 990+税
- 色々なハム盛り合わせ 990+税
- シーザーサラダ 890+税
- フルーツトマトとモzzarellaチーズのサラダ 1,290+税
- 前菜盛り合わせシェフのおすすめ6種程 1,290+税

〈温菜〉

- アツアツ! 焼きカプレーゼ 790+税
- 皮つきポテトのフリットチーズフォンデュ添え 790+税
- オリーブのフリット 590+税
- なが〜いガーリックトースト 590+税

バゲットを
縦に1/4 CUT!



海の幸のトマトソース



うにクリーム



ポロネーゼ タリアテッレ

Pizza

ピッツァ

- マルゲリータ 1,190+税
[トマトソース/モzzarellaチーズ/バジリコ]
- マリナーラ 1,090+税
[トマトソース/にんにく/アンチョビ/オレガノ]
- オーソレミオ 1,290+税
[ハム/卵/トマトソース]
- サルシッチャビアンコ 1,190+税
[ソーセージ/モzzarellaチーズ/フライドオニオン]
- 生ハムルッコラ 1,290+税
[生ハム/ルッコラ/グラナパダーノチーズ]
- クワトロフォルマッジョ 1,190+税
[4種のチーズ:モzzarella/ゴルゴンゾーラ/グラナパダーノ/スモーク]
- マルゲリータ D.O.C. 1,390+税
[水牛のモzzarellaチーズ(ブッファラ)/フレッシュチェリートマト/
バジリコ/食塩/EXVオリーブオイルのみを使う伝統的マルゲリータ]

Pasta / Risotto

パスタ/リゾット

〈Tomato〉

- 茄子のアラビアータ 990+税
- トマトとモzzarellaチーズ 1,090+税
- 渡り蟹のトマトクリーム 1,190+税
- 海の幸のトマトソース 1,390+税

〈Cream〉

- ローマ風カルボナーラ 1,090+税
- うにクリーム 1,190+税
- ゴルゴンゾーラチーズクリーム 1,290+税

〈Others〉

- 和風きのこ 990+税
- ボンゴレビアンコ 1,090+税
- ポロネーゼ タリアテッレ 1,190+税

〈Risotto〉

- きのこのリゾット トリュフ風味 1,190+税



オーソレミオ



マルゲリータ D.O.C.



牛はらみのグリル
1,290+税

Garni

肉料理

- 鶏の蜂蜜ロースト ブラックペッパー風味 1,190+税
- 豚のカツレツ ルッコラのみ 1,290+税
- 牛はらみのグリル 1,290+税



鶏の蜂蜜ロースト



豚のカツレツ

Dolce

デザート

- アフォガート 490+税
- ティラミス 590+税
- 焼きカタラーナ 590+税
- ガトーショコラ 690+税
- 抹茶ロール 690+税
- ジェラート盛り合わせ 590+税



ティラミス



焼きカタラーナ

ドリンクセット

- コーヒー(ホット/アイス)
- ティー(ホット/アイス)

好きなデザートに
プラス 200+税