

CENA MENU

ディナーコース

CENA TANTO TANTO

〈タントタントディナー〉タントタントの伝統料理が味わえるおすすめコースです

彩り前菜盛り合わせ

Antipasto misto della casa

タントタントのエスカルゴ

Lumache al TANTO TANTO

伝統のオニオングラタンスープ

Zuppa di gratinata cipolle

タントタントのポモドーロ 又は 本日のおすすめパスタ

Spaghetti ai tre pomodori / Pasta dello chef

手長海老の香草パン粉焼き

Scampi alla griglia

シェフおすすめお肉料理

Carne dello chef

ドルチェ盛り合わせ

Dolce

お食後のお飲み物

Caffè o Te o Espresso

¥6,500

MENU DELLO SPETTACOLA

〈プレシアターセット〉文化村やその他催事でお急ぎのお客様向けです

CORSO DI PASTA

〈パスタセット〉

前菜盛り合わせ

Antipasto misto

本日のパスタ

Pasta del giorno

ドルチェ盛り合わせ

Dolce

¥3,000

CORSO PER 2 PERSONE

〈ペアピッツァセット〉

前菜盛り合わせ

Antipasto misto

本日のピッツァ

Pizza del giorno

本日のパスタ

Pasta del giorno

ドルチェ盛り合わせ

Dolce

お2人様で ¥5,400

“TANTO TANTO (タントタント)”は『もっとたくさん』というイタリア語。
市場限界のにぎやかな雰囲気そのままに皆様をお出迎えいたします。
有機野菜をはじめ、厳選された産地直送食材を使用。安全でおいしいをあたりまえに……。旬の食材の持ち味を最大限に引き出した本格イタリアンをお楽しみください。

ANTIPASTO FREDDI / INSALATA

冷たい前菜 / サラダ

自家製彩り前菜盛り合わせ 1P ¥1,300 2P ¥1,730

Antipasto misto della casa

5種類の前菜盛り合わせです

パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ 1P ¥1,300 2P ¥1,730

Affettati misti

14ヵ月熟成したパルマ産生ハムを使用しております

パルマ産生ハムとメロン ¥1,080

Prosciutto e melone

生ハムの塩気とメロンの甘みが絡む定番メニューです

本日の鮮魚とサーモンのカルパッチョ ¥1,510

Carpaccio di pesce e salmone

オレンジソースとドライトマトソースの2種の味がお楽しみ頂けます

海の幸のマリネ ¥1,510

Insalata di mare

海老・タコ・イカ・帆立のサラダ仕立てです

季節野菜のバーニャカウダ ¥1,730

Bagna cauda

クルミやツナ・アンチョビ・バージンオイル・生クリームを使った特製ソースです

トマトとモッツァレッチャチーズのサラダ ¥1,510

Caprese al TANTO TANTO

大きめにカットしたフルーツトマトとモッツァレッチャチーズのサラダ仕立てです

旬野菜のグリーンサラダ ¥980

Insalata di stagione

旬の緑野菜を自家製ドレッシングで和えました

タントタントのシーザーサラダ ¥1,300

Insalata di cesare

パルメザンチーズの香りが引き立つ具だくさんサラダです

パルマ産生ハムとルッコラのサラダ ¥1,510

Insalata di prosciutto e razzo

バルサミコが決め手 創業以来定番のサラダです

3種の味わいのクロステイーニ ¥1,080

Crostini TOSCANI Tre generi di gusti

自家製パテ・茸と小柱のディップ・トマトとバジルのディップの3種味です

色々オリーブとピクルス ¥760

Oliva e sotto aceto

イタリア産オリーブを使用しております

欧州産チーズの盛り合わせ ¥1,950

Formaggi misti

各国の個性豊かなチーズの3種盛り合わせです

ANTIPASTO CALDI / ZUPPE / PANE

温かい前菜 / スープ / パン

ANTIPASTO CALDI

温かい前菜

タントタントのエスカルゴ ￥1,510

Lumache al TANTO TANTO

TANTO TANTO の定番メニュー 創業から続く伝統の味です

フォアグラのソテー ポートワインソース ￥2,160

Fegato al saltato salsa porto

ハンガリー産のフォアグラを香り高く焼き上げました

季節野菜のボリートミスト ￥1,950

Bollito misto di verdura

旬の野菜をブイヨンで軽く煮込みました

フレンチフライドポテト ￥760

Patate fritte

定番のポテトフライです

ZUPPE

スープ

伝統のオニオングラタンスープ ￥870

Zuppa di gratinata di cipolle al TANTO TANTO

TANTO TANTO の定番メニュー 創業から続く伝統の味です

具だくさんミネストローネスープ ￥980

Zuppa di minestrone

旬の野菜を贅沢に使ったスープです

今月のおすすめスープ ￥980

Zuppa di stagione

詳細はスタッフまでおたずねください

PANE

パン

パン盛り合わせ ￥330

Pane

フォカッチャとバケットの盛り合わせです

ガーリックトースト ￥330

Pane di aglio

特製ガーリックバターで焼き上げました



ハーフ&ハーフ ¥2,160

Meta meta

好きなピッツァを2種類お選びいただけます

マルゲリータ ¥1,620

Margherita

トマトソース / モッツアレッタ / フレッシュバジル

ナポレターナ ¥1,730

Napoletana

トマトソース / モッツアレッタ / アンチョビ / ケッパー / オレガノ

カプリチオーザ ¥1,840

Capricciosa

トマトソース / モッツアレッタ / サラミ / アーティチョーク / オリーブ / マッシュルーム

オー・ソーレ・ミーオ ¥1,840

O SOLE MIO

トマトソース / モッツアレッタ / ロースハム / 落とし卵

ペスカトーレ ¥2,160

Pescatora

トマトソース / モッツアレッタ / 海の幸

プロシュート エ ルッコラ ¥2,160

Prosciutto e rucola

生ハム / ルッコラ / パルメザンチーズ

メランザーネ ビアッコ ¥1,620

Melanzane bianco

米ナス / オレガノ / パルメザンチーズ / バジルマヨネーズ

クアットロフォルマッジョ ¥1,950

4 formaggi

モッツアレッタ / ゴルゴンゾーラ / パルメザンチーズ / マスカルポーネ

カルツォーネ (包み焼きピッツァ) ¥1,730

Calzone (ripieno al prosciutto cotto e formaggi)

モッツアレッタ / ロースハム

サルシッチャ ¥1,730

Salsiccia e cipolle

荒挽きソーセージ / 玉ねぎ / パルメザンチーズ

ジェノベーゼ ¥1,730

Genovese

モッツアレッタ / バジルペースト



PASTA / RISOTTO

パスタ / リゾット

タントタントのポモドーロ	¥1,620
<i>Spaghetti ai tre pomodori</i> 3種トマトの濃縮トマトソースです	
漁師風トマトソーススパゲッティ	¥2,380
<i>Spaghetti alla pescatore rosso</i> 創業以来の伝統レシピで作った手長海老と魚介のパスタです	
アサリのスパゲッティ	¥1,620
<i>Spaghetti alle vongole bianco</i> 活アサリを贅沢に使用したオイルベースのパスタです	
菜園風スパゲッティ	¥1,730
<i>Spaghetti alla ortolana</i> 旨みベーコンと旬野菜を彩り良く使用したオイルベースのパスタです	
タコとオリーブ・ケッパーのトマトソーススパゲッティ	¥1,620
<i>Spaghetti alla puttanesca con polpo</i> 海・山の素材をトマトソースで合わせたナポリの名物パスタです	
ズワイ蟹のフレッシュトマトスパゲッティ	¥1,950
<i>Spaghetti al granchio</i> ズワイ蟹の旨みをたっぷり閉じ込めました	
ウニのクリームスパゲッティ	¥1,840
<i>Spaghetti alle ricci di mare</i> ウニの香りとコクを引き出した当店自慢のパスタです	
カルボナーラスパゲッティ	¥1,620
<i>Spaghetti alla carbonara</i> 卵黄と生クリーム・ベーコン・パルメザンチーズの定番パスタです	
チーズクリームソースペンネ	¥1,950
<i>Penne ai 3~4 formaggi</i> 個性豊かなチーズを白ワインと生クリームで和えた濃厚ソースのショートパスタです	
ボローニャ風ミートソースのタリアテッレ	¥1,620
<i>Tagliatelle alla Bolognese</i> 自家製手打ち平麺を使用しております	
旨みベーコンとマッシュルームの辛口トマトクリームフェットチーネ	¥1,840
<i>Fettuccine al panna e pomodoro picante</i> シェフの自信作です 辛さを調節することも可能です	
きのこのリゾット 白トリュフ風味	¥1,840
<i>Risotto ai funghi con tartufo</i> 香り豊かなイタリア産トリュフオイルを使用したリゾットです	
海の幸のトマトリゾット	¥2,160
<i>Risotto ai frutta di mare</i> 魚介の旨みをたっぷり閉じ込めた南イタリア伝統料理です	
パルメザンチーズのリゾット	¥1,730
<i>Risotto alla parmigiano</i> TANTO TANTO の定番メニュー 創業から続く伝統の味です	



PESCI

魚料理

スカンピの香草パン粉グリル ¥2,700

Scampi alla griglia

ニュージーランド産 手長海老を使用しております

本日の鮮魚のロースト 季節のソースで ¥2,380

Pesce arrosto salsa di stagione

詳細はスタッフまでおたずねください

海の幸のズッパ デイ ペツシェ (パイヤベース仕立て) ¥3,000

Zuppa di pesce

南イタリアの定番料理です

鮮魚と貝のカルトッチョ ¥2,700

Cartoccio di pesce

魚介とハーブの紙包み焼きです

CARNI

肉料理

和牛サーロイングリル ※50g (プラス¥1,620) 毎にお肉の量を選べます 50g ¥2,160

Lombata di manzo alla griglia 50g~

バルサミコ / 赤ワイン / レモン 3種の味付けからお選びください

豪州産牛フィレ肉グリル ※50g (プラス¥1,080) 毎にお肉の量を選べます 50g ¥1,620

Filetto di manzo alla griglia 50g~

バルサミコ / 赤ワイン / レモン 3種の味付けからお選びください

骨付き仔羊のロースト ローズマリー風味 ¥2,700

Arrosto d'agnello

柔らかく、香り豊かなロース肉を使用しております

ミラノ風カツレッツ ¥2,700

Cotoletta alla milanese

パルメザンチーズの香りを生かしたミラノ風カツレッツ

豚ロース肉のグリル レモンとマスタード添え ¥2,380

Maiale alla griglia

神奈川県産 やまゆりポークを使用しております

牛フィレ肉のロッシーニ仕立て ¥4,100

Rossini al TANTO TANTO

牛フィレとフォアグラの贅沢なステーキです



今月のデザートピッツァ **¥1,080**

Pizza di dolce di questo mese

詳細はスタッフまでおたずねください

焼きリンゴのデザートピッツァ **¥980**

Pizza alle mele

リンゴの甘酸っぱさに蜂蜜とシナモンをアクセントに加えました

エスプレッソのピッツァ **¥980**

Pizza alle caffè

エスプレッソのほろ苦さにカルーアリキュールの香りを加えました

ティラミス **¥760**

Tira mi su

マスカルポーネをふんだんに使ったティラミスです

パンナコッタ **¥760**

Panna cotta

ワイルドチェリーをシロップに漬けこんだこだわりのソースです

フルーツタルト **¥760**

Torta alla frutta

沢山のフルーツとクリームチーズが入った軽いタルトです

ガトーショコラ **¥760**

Torta di cioccolato

濃厚なチョコレートケーキです

カタラーナ (アイスプリン) **¥760**

Crema catalana

アイスクリームの様な口どけの焼きプリンです

フルーツマチェドニア **¥760**

Macedonia

旬の果物を使用したシロップ漬けです

アッフオガート (バニラジェラートのエスプレッソ掛け) **¥650**

Affogato

バニラジェラートに熱いエスプレッソをかけてお召し上がりください

本日のソルベ **¥650**

Sorbetto del giorno

詳細はスタッフまでおたずねください



TANTO TANTO
SHIBUYA

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

【食物アレルギーが心配なお客様へ】

1. 当店では、乳・小麦・卵・そば・落花生・えび・かきの使用リストをご用意させていただいております。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かき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。当店では、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係までお申し付けください。

※表示価格は税込み価格です。