

CENA MENÙ

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薦めコース

彩り前菜盛り合わせ

Antipasto Misto della casa

エスカルゴのタントタント風

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 本日のお薦めパスタ

Spaghetti ai tre pomodori / Pasta dello chef

スカンピの香草パン粉グリル

Scampi alla griglia

シェフのお薦めお肉料理

Carne dello chef

ドルチェ盛り合わせ

Dolce

食後のお飲み物

Espresso / Caffè / Te

¥7,000

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さまにお薦めです

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

本日のパスタ

Pasta del giorno

本日のピッツァ

Pizza del giorno

ドルチェ盛り合わせ

Dolce

お2人様で ¥6,000



TANTO TANTO
SHIBUYA

お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください

【食物アレルギーが心配なお客さまへ】

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スタッフにお尋ねください。
2. 当社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さまはご注意ください。

表示価格は税込み価格です

“TANTO TANTO (タントタント)”は『もっとたくさん』というイタリア語。市場界隈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。国産有機野菜をはじめ、厳選した食材を使用。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

彩り前菜盛り合わせ 1P ¥1,340 2P ¥1,890

Antipasto Misto della casa

季節のお薦めを彩った、5種類の前菜盛り合わせ

パルマ産生ハムとメロン ¥1,240

Prosciutto e melone

生ハムとメロンの甘みが溶けあう、スブマンテにお薦めのメニュー

本日の鮮魚、カルパッチョ ¥1,540

Carpaccio di pesce

旬のお魚を、季節が織りなすシェフ特製のソースで

季節野菜のバーニャカウダ ¥1,740

Bagna cauda

クルミ、ツナ、アンチョビ、バージンオイルを使った特製バーニャカウダ

フルーツマトのカプレーゼ ¥1,540

Caprese al TANTO TANTO

フルーツマトとモッツアレラのサラダ仕立て

彩り野菜のサラダ ¥1,090

Insalata di stagione

季節のお野菜を中心に、白ワインビネガーの香るドレッシングで

タントタントのシーザーサラダ ¥1,340

Insalata di cesare

パルメザンチーズの香りが引き立つ、具だくさんの特製サラダ

パルマ産生ハムとルッコラのサラダ ¥1,640

Insalata di prosciutto e razzo

イタリア産バルサミコがアクセント、創業以来の伝統レシピ

DOLCI

デザート

焼きりんごのピッツァ ¥1,040

Pizza alle mele

薄切りのりんごと蜂蜜、シナモンを使ったデザートピッツァ

エスプレッソのピッツァ ¥1,040

Pizza alle caffè

香り高きエスプレッソとコーヒーリキュール“カルーア”のほろ苦い甘み

ティラミス ¥790

Tiramisù

濃厚なマスカルポーネを贅沢に使ったティラミス

カタラーナ (アイスプリン) ¥790

Crema catalana

アイスクリームのようにしっとりした口どけの焼きプリン

アッフオガート (バニラジェラート & エスプレッソ) ¥690

Affogato

熱々のエスプレッソをバニラジェラートへ注いで

本日のソルベ ¥440

Sorbetto del giorno

詳細はスタッフまでお尋ねください

PESCI / CARNI

魚料理 / 肉料理

PESCI

魚料理

スカンピの香草パン粉グリル 3尾 ¥4,500

Scampi alla griglia

選りすぐりのスカンピ(手長海老)を使用、濃密な旨みと甘み

本日の鮮魚のロースト ¥2,590

Pesce arrosto salsa di stagione

詳細はスタッフまでお尋ねください

アクアパッツァ ¥2,790

Acqua pazza

魚介の旨みを引き出した、さっぱりさの中にもコクのある煮込み料理

CARNI

肉料理

牛フィレ肉のグリル *50g(プラス¥1,080) 毎にお肉の量をお選びいただけます 50g ¥1,690

Filetto di manzo alla griglia 50g~

バルサミコ/赤ワイン/レモン:3種の中からお選びいただけます

和牛サーロイングリル *50g(プラス¥1,620) 毎にお肉の量をお選びいただけます 50g ¥2,290

Lombata di manzo alla griglia 50g~

バルサミコ/赤ワイン/レモン:3種の中からお選びいただけます

骨付き仔羊のロースト ¥3,090

Arrosto d'agnello

口どけの柔らかい、香り豊かなラムのロース肉を使用

仔牛のカツレッツ ¥3,090

Cotoletta alla milanese

バルメザンチーズの香りを活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 ¥2,690

Maiale alla griglia

じっくりと焼きあげた旨み溢れるロース肉に、季節のお野菜を添えて

本日の鶏料理 ¥2,690

Pollo di giorno

上質な鶏もも肉とお野菜を、季節ごとの調理で

ANTIPASTO CALDI / ZUPPE / PANE

温かい前菜 / スープ / パン

ANTIPASTO CALDI

温かい前菜

エスカルゴのタントタント風 ¥1,540

Lumache al TANTO TANTO

ガーリックの香るトマトクリームソースで

フレンチフライドポテト ¥840

Patate fritte

イタリアの小さな島"モティア"の天然塩で

ZUPPE

スープ

伝統のオニオングラタンスープ ¥940

Zuppa di gratinata di cipolle al TANTO TANTO

琥珀色のブロードと餡色玉ねぎは TANTO TANTO 伝統の味

具たくさんミネストローネ ¥940

Zuppa di minestrone

季節のお野菜をふんだんに使った、からだに優しいトマト風味

PANE

パン

パン盛り合わせ ¥340

Pane

フォカッチャとバゲットの盛り合わせ

ガーリックトースト 2切 ¥340

Pane di aglio

特製ガーリックバターでさっくりと

PASTA パスタ

タントタントのポモドーロ ¥1,690

Spaghetti ai tre pomodori

3種類のトマトを使った濃厚トマトソースのパスタ

漁師風トマトソーススパゲッティ ¥2,390

Spaghetti alla pescatore rosso

創業以来の伝統レシピ、スカンピ(手長海老)と魚介の旨みに溢れたパスタ

浅利のスパゲッティ ¥1,690

Spaghetti alle vongole bianco

活きた浅利を贅沢に使ったオイルベースのパスタ

菜園風スパゲッティ ¥1,790

Spaghetti alla ortolana

旨みベーコンと彩り豊かな旬のお野菜を使ったオイルベースのパスタ

プッタネスカ ¥1,690

Spaghetti alla puttanesca

オリーブ、ケッパー、アンチョビのクラシカルなトマトソースのパスタ

ずわい蟹のフレッシュトマトスパゲッティ ¥1,990

Spaghetti al granchio

ずわい蟹の豊潤な旨みをたっぷり閉じ込めた絶品パスタ

タントタント特製うにのクリームスパゲッティ ¥2,090

Spaghetti alle ricci di mare

うにの香りとコクを引き出した、TANTO TANTOの一押しメニュー

カルボナーラ ¥1,690

Spaghetti alla carbonara

ベーコン、パルメザンチーズ、卵黄と生クリームの濃厚パスタ

たこときのこのペペロンチーノ ¥1,690

Spaghetti aglio e olio con polpo e funghi

ガーリックオイルに最適な食材を組み合わせたパスタ

ボローニャ風ミートソースのタリアテッレ ¥1,690

Tagliatelle alla Bolognese

ミートソースと相性の良い平打ち麺(タリアテッレ)のパスタ

RISOTTO / PIZZA リゾット / ピッツァ

RISOTTO

リゾット

きのこのリゾット 白トリュフの香り ¥1,890

Risotto ai funghi con tartufo

香り豊かなイタリア産トリュフオイルを使用

パルメザンチーズのリゾット ¥1,790

Risotto alla parmigiano

パルメザンチーズの風味とコクをリゾットで

PIZZA

ピッツァ

ハーフ&ハーフ ¥2,290

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 ¥1,690

Margherita

トマトソース / モッツアレッタ / フレッシュバジル

オー ソレ ミオ ¥1,890

O SOLE MIO

トマトソース / モッツアレッタ / ロースハム / ポーチドエッグ

プロシュート エ ルッコラ ¥2,290

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 ¥1,690

Melanzane bianco

米なす / 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 ¥2,090

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

サルシッチャ ¥1,790

Salsiccia e cipolle

粗挽きソーセージ / フライドオニオン / パルメザンチーズ