

# 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*

¥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 ¥5,900

“TANTO TANTO (タントタント)”は『もっとたくさん』というイタリア語。  
市場界限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 ¥1,300 2P ¥1,800

*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 ¥1,200

*Prosciutto e melone*

生ハムとメロンの甘みが溶けあう、スプマンテにお薦めのメニュー

本日の鮮魚、カルパッチョ ¥1,500

*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 ¥1,700

*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 ¥1,500

*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 ¥1,000

*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 ¥1,300

*Insalata di cesare*

パルメザンチーズの香りが引き立つ、具だくさんの特製サラダ

パルマ産生ハムとルッコラのサラダ ¥1,600

*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

# 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

¥1,500

*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

¥800

*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

¥900

*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

¥900

*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

¥330

*Pane*

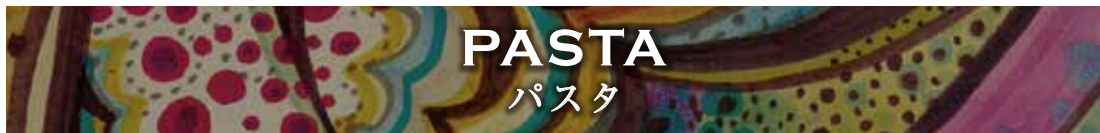
フォカッチャとバゲットの盛り合わせ

### ガーリックトースト

2切 ¥330

*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** ¥1,620

*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** ¥2,380

*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** ¥1,620

*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** ¥1,730

*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

**ブッタネスカ** ¥1,620

*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** ¥1,950

*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** ¥1,950

*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** ¥1,620

*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** ¥1,620

*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** ¥1,620

*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 ¥ 1,850

*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 ¥ 1,740

*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 ¥ 2,160

*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 / モッツァレラ / フレッシュバジル

オー ソーレ ミーオ ¥ 1,840

*O SOLE MIO*

トマトソース / モッツァレラ / ロースハム / ポーチドエッグ

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 ビアンコ ¥ 1,620

*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 ¥ 1,950

*4 formaggi*

モッツァレラ / 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 ¥ 1,730

*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



## 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

¥2,380

*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

¥2,700

*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 ¥1,620

*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 ¥2,160

*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

¥2,980

*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

### 仔牛のカツレツ

¥2,980

*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ツ

### 豚ロース肉のグリル レモンとマスタード添え

¥2,500

*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

¥2,500

*Pollo di giorno*

上質な鶏もも肉とお野菜を、季節ごとの調理で



**焼きりんごのピッツァ** **¥ 1,000**

---

*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** **¥ 1,000**

---

*Pizza alle café*

香り高さ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** **¥ 760**

---

*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спリン)** **¥ 760**

---

*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)** **¥ 650**

---

*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** **¥ 400**

---

*Sorbetto del giorno*

詳細はスタッフまでお尋ねください



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さまはご注意ください。

---

表示価格は税込み価格です