

Antipasti

前菜

フランス産ゲランド塩 12か月熟成生ハムと
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え 1,500(税込1,650)

*Prosciutto Aged for 12 Months in Guerande Salt
from France & Parmigiano-Reggiano*

フランス産生ハムとサラミ盛り合わせ
ニョッコフリット添え 2,200(税込2,420)

Assorted French Prosciutto & Salami with Gnocco Fritto

12か月熟成ノンプレス生ハムとブッラータチーズ
トリュフとともに 2,600(税込2,860)

*Non-press Prosciutto Aged for 12 Months
& Burrata Cheese with Truffle*

ピエモンテ名物 バーニャカウダ 1,800(税込1,980)

Piedmontese Specialty : Bagna Cauda

彩りトマトとブッラータチーズのカプレーゼ 1,790(税込1,969)

Tomato & Burrata Cheese Caprese

季節鮮魚のカルパッチョ トマトとバジルのリグーリア風 1,600(税込1,760)

*Seasonal Fresh Fish Carpaccio with
Tomatoes & Basil, Ligurian Style*

Antipasti

前菜

季節のインサラータ 1,300(税込1,430)

Seasonal Vegetable Salad

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、
スモーク生ハムのシーザー仕立て 1,290(税込1,419)

*Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese
& Smoked Pancetta, Caesar Style*

~Antipasti caldo~

季節野菜と天使海老のフリット 1,600(税込1,760)

Fritto of Paradise Prawn & Seasonal Vegetables

ホワイトアスパラのソテーとポーチドエッグ スペック添え 1,600(税込1,760)

Sauteed White Asparagus & Poached Egg Serverd with Speck

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 890(税込979)

TANTO TANTO's Traditional Onion Gratin Soup

ボローニャ風ラビオリ入りコンソメスープ 1,200(税込1,320)

Bolognese Consommé Soup with Ravioli

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

Pasta

えんどう豆のプッタネスカ Puttanesca Spaghetti with Peas	1,650 (税込1,815)
和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 Bolognese with Wagyu Beef 〈Tagliatelle〉	1,890 (税込2,079)
グアンチャーレとしもきた玉子のローマ風カルボナーラ 〈スパゲッティ〉 Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg 〈Spaghetini〉	1,790 (税込1,969)
ニンニクと高糖度フレッシュトマトソース 〈ショートパスタ〉 Garlic & High-sugar Content Fresh Tomato Sauce 〈Short Pasta〉	1,650 (税込1,815)
スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンベールクリームソース 〈タリアテッレ〉 Camembert Cream Sauce Tagliatelle with Smoked Salmon Trout & Mushrooms 〈Tagliatelle〉	1,790 (税込1,969)
ずわい蟹のフレッシュトマト ガーリックパスタ ボツタルガかけ 〈スパゲッティ〉 Snow Crab with Fresh Tomato & Garlic with Bottarga 〈Spaghetini〉	2,250 (税込2,475)
濃厚 雲丹のクリームソース 生ウニのせ 〈イカ墨のタリオリーニ〉 Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin 〈Squid Ink Tagliolini〉	2,590 (税込2,849)
オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース 〈キタラ〉 2人前 Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab 〈Chitarra〉	3,800 (税込4,180)

Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット フランス産生ハム添え Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with French Prosciutto	1,800 (税込1,980)
季節のリゾット Seasonal Risotto *Please Ask Your Waiter	1,800 (税込1,980) ~

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

マルゲリータ Margherita	2,290 (税込2,519)
生ハムとルッコラ Prosciutto & Rucola	2,450 (税込2,695)
クワトロフォルマッジ ※+200 (税込220) で巣蜜をお付けできます。 Quattro Gormaggi *with Honey : Plus 200 (incl.tax220)	2,450 (税込2,695)
じゃが芋といんげん、ヘーゼルナッツのジェノベーゼ Genovese with Potatoes, Green Beans & Hazelnut	2,290 (税込2,519)
しもきた玉子とプロシュートコットのオーソレミオ O Sole Mio : Carefully Selected Eggs & Prosciutto Cotta	2,390 (税込2,629)
高糖度フルーツトマトとモッツァレラチーズ、バジル High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza	2,500 (税込2,750)
自家製サルシッチャとサラミ、 マッシュルームとアーティーチョークのカプリチョーザ Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke	2,450 (税込2,695)

- TANTO TANTO Signature -

りんごとはちみつのピッツァ バニラジェラートのせ Dolce Mela : Apple & Honey with Vanilla Gelato	2,250 (税込2,475)
---	-----------------

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～
Selected Main Dishes

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリー風味 2,200(税込2,420)
Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル きのこのガーリックソテー 2,400(税込2,640)
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレット 生ハムとタレツジチーズ 2,900(税込3,190)
Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

十勝ハーブ牛のタリアータ
ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース 3,500(税込3,850)
Tokachi Herbal Beef Tagliata with Rucola, Parmesan Cheese & Balsamic Sauce

黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き
赤ワイントリュフソース 5,490(税込6,039)
Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

オマール海老と渡り蟹の魚介トマト煮込み 4,390(税込4,829)
(ズッパデペッシェ)
Zuppa di Pesce : Seafood Stewed in Tomato Sauce
Fisherman's-style tomato soup with various seafood.
Bread is soaked in the soup and eaten in the Italian style.

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～
We can also provide assorted desserts

定番デザート ティラミス 800(税込880)
Special Fresh Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カタラーナ
みかんとオレンジピール 900(税込990)
Rich Catalana with Mandarin & Orange Peel

ガトーショコラ
ダークチョコレートジェラートとチョコマカロン 850(税込935)
Gateau Chocolat with Dark Chocolate Gelato & Chocolate Macaron

苺のミルフィーユ 950(税込1,045)
Strawberry Millefeuille

りんごとはちみつのピッツァ
バニラジェラートのせ 2,250(税込2,475)
Dolce Mela : Apple & Honey with Vanilla Gelato

ジェラート各種 〈お好きな2種類をお選びください〉 700(税込770)

※内容はスタッフにお尋ねください。

Gelato 〈Please choose your favorite 2 types〉

*Please Ask Your Waiter