

Antipasti

前 菜

前菜盛り合わせ 2,200 (税込2,420)
Assorted Appetizers

フランス産ノンプレス生ハムレガートと
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え 2,000 (税込2,200)
*French Non-pressed Prosciutto Legato
✧ Parmigiano Reggiano with Gnocco Fritto*

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

フランス産生ハムとブッラータチーズ
季節のフルーツ添え 2,600 (税込2,860)
*French Prosciutto Ham ✧ Burrata Cheese
with Seasonal Fruit*

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 1,800 (税込1,980)
Tomato ✧ Burrata Cheese Caprese

季節鮮魚のカルパッチョ 季節のフレーバーオイル 2,000 (税込2,200)
Fresh Fish Carpaccio with Seasonal Flavored Oil

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 1,500 (税込1,650)
*Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese
✧ Smoked Prosciutto, Caesar Dressing*

~Antipasti Caldo~

天使の海老と季節野菜のフリット 1,800 (税込1,980)
Fritto of Angle Prawn ✧ Seasonal Vegetables

長崎県産殻付き牡蠣のグラタン 1,000 (税込1,100)
Nagasaki Oysters Gratin

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-Style Ravioli in Consommé Soup

フォアグラのソテー 赤ワインソース 2,400 (税込2,640)
Sauteed Foie Gras with Red Wine Sauce

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

菜の花とパンチェッタのアマトリチャーナ <i>Amatriciana Spaghetti with Japanese Rapeseed Blossoms & Pancetta</i>	1,900	(税込2,090)
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〉 <i>Carbonara, Roman Style with Guanciale & Local Egg (Spaghetti)</i>	1,900	(税込2,090)
フルーツトマトとガーリックのトマトソース〈ショートパスタ：リガトーニ〉 <i>Tomato Sauce with Fruit Tomato & Garlic (Short Pasta : Rigatoni)</i>	2,000	(税込2,200)
スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンペールクリームソース〈タリアテッレ〉 <i>Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms (Tagliatelle)</i>	2,100	(税込2,310)
和牛入りボロネーゼ〈タリアテッレ〉 <i>Bolognese with Wagyu Beef Brend (Tagliatelle)</i>	2,200	(税込2,420)
ずわい蟹のフレッシュトマトソース ボツタルガかけ〈スパゲッティ〉 <i>Fresh Tomato Sauce with Snow Crab, Topped with Bottarga (Spaghetti)</i>	2,500	(税込2,750)
濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ〈イカ墨のタリオリーニ〉 <i>Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin (Squid Ink Tagliolini)</i>	2,700	(税込2,970)
オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース〈リングイネ〉 2人前 <i>Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab (Linguine)</i>	4,500	(税込4,950)

Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット 生ハム添え <i>Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with Prosciutto</i>	2,000	(税込2,200)
ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味 <i>Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored</i>	2,200	(税込2,420)

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 <i>Margherita</i>	2,290	(税込2,519)
生ハムとルッコラ <i>Prosciutto & Rucola</i>	2,450	(税込2,695)
クワトロフォルマッジ ※+500(税込550)で巣蜜をお付けできます。 <i>Quattro Gormaggi *with Honey : Plus 500(incl.tax.550)</i>	2,450	(税込2,695)
じゃが芋といんげんのジェノベーゼ <i>Genovese with Potatoes & Green Beans</i>	2,290	(税込2,519)
しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ <i>Carbonara : Carefully Selected Eggs & Bacon</i>	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 <i>High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza</i>	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 <i>Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke</i>	2,450	(税込2,695)

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 2,600 (税込2,860)
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 2,600 (税込2,860)
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレツ 生ハムとタレッジオチーズ 3,000 (税込3,300)
Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

北海道牛のタリアータ
ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース 3,800 (税込4,180)
Hokkaido 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 5,800 (税込6,380)
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 4,500 (税込4,950)
(ズッパデベッシェ)
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

ティラミス 800 (税込880)
Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カタラーナ
オレンジのカラメリゼとオレンジピール 900 (税込990)
Rich Catalana with Caramelized Orange & 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

季節のフルーツとジェラート スパークリングワインを注いで 800 (税込880)
"Macedonia" Fresh Fruit & Gelato with Sparkling Wine

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