

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 Dry-cured Ham, Caesar Dressing*

~Antipasti Caldo~

天使海老と季節野菜のフリット 1,800 (税込1,980)
Angel Shrimp & Seasonal Vegetable Fritto

ゼッポリーニ 700 (税込770)
Zeppoline (Fried Dough with Seaweed)

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

丸茄子とパンチェッタのアマトリチアーナ〈スパゲッティ〉 1,900 (税込2,090)
Amatriciana with Round Eggplant & Pancetta 〈Spaghetti〉

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〉 1,900 (税込2,090)
Carbonara, Roman Style with Guanciale & Local Egg 〈Spaghetti〉

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：トロットレ〉 2,000 (税込2,200)
Tomato Sauce with Fruit Tomato & Garlic 〈Short Pasta : Trottole〉

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〉 2,100 (税込2,310)
Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms 〈Tagliatelle〉

ボローニャ風ミートソース 〈タリアテッレ〉 2,200 (税込2,420)
Bolognese Meat Sauce 〈Tagliatelle〉

ずわい蟹とボッタルガフレッシュトマトソース〈スパゲッティ〉 2,500 (税込2,750)
Fresh Tomato Sauce with Snow Crab & Bottarga 〈Spaghetti〉

濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ〈イカ墨のタリアオリニ〉 2,700 (税込2,970)
Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin 〈Squid Ink Tagliolini〉

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 4,500 (税込4,950)
Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab 〈Linguine〉

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 2,000 (税込2,200)
Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with Dry-cured Ham

マッシュルームのクリームリゾット トリュフ風味・スペック添え 2,200 (税込2,420)
Mushroom Cream Risotto with Truffle Aroma & Speck

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 2,290 (税込2,519)
Margherita

生ハムとルッコラ 2,450 (税込2,695)
Dry-cured Ham & Rucola

クワトロフォルマッジ 1,900 (税込2,090)
※+500 (税込550) で巣蜜をお付けできます。
Quattro Gormaggi *with Honey : Plus 500 (incl.tax.550)

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ 2,290 (税込2,519)
Genovese with Potatoes & Green Beans

しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ 2,390 (税込2,629)
Carbonara : Carefully Selected Eggs & Bacon

高糖度フルーツトマトとモッツァレラチーズ、バジル 2,500 (税込2,750)
High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza

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 2,450 (税込2,695)
Capricciosa : Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke

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ggioチーズ 3,000 (税込3,300)
Veal Cutlet with Dry-cured Ham & 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)
Grilled Wagyu 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 (ズッパデペツェ) 4,500 (税込4,950)
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