

Cena Tanto

タントコース

7,000

(税込7,700)

タントタントの伝統料理をご堪能いただける特別なコースです。

Stuzzichino
初めに

Formaggio di Parmigiano Reggiano e Grissini
パルメザンチーズ 12年物バルサミコ グリッシーニ

Antipasto
前菜

Carpaccio di Pesce, Prosciutto Crudo e Frutta
鮮魚のカルパッチョ 生ハムとフルーツ

Zuppa
スープ

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinat
タントタント伝統のオニオングラタンスープ

Primo Piatto
パスタ

お好きなパスタを
お選びください

- *Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca*
ずわい蟹とフレッシュトマトのガーリックパスタ ポッタルガかけ
- *Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema*
濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉
- *Pasta consigliato*
本日のパスタ

Secondo Piatto
メイン

Filetto di Manzo e Fegato alla Rossini
牛フィレとフォアグラ 赤ワインソース

Dolce
デザート

Dolce
デザート

Bevande
お飲み物

Caffè o Tè
Biscotti
コーヒーまたは紅茶とビスコッティ

Cena Cuore

クオーレコース

5,000

(税込5,500)

メインディッシュがお肉かお魚が選べるコースです。タントタント人気メニューをお楽しみいただけます。

Insalata
サラダ

Insalata di Stagione
季節野菜のサラダ

Antipasto
前菜

Fritto di "KIBINAGO e Gambero di TAKA"
高海老ときびなごのフリット

Primo Piatto
パスタ

お好きなパスタを
お選びください

- *Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca*
ずわい蟹とフレッシュトマトのガーリックパスタ ポッタルガかけ
- *Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema*
濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉
- *Pasta Consigliato*
本日のパスタ

Secondo Piatto
メイン

Secondo (Carne o Pesce)
お肉料理またはお魚料理

Dolce
デザート

Dolci Misti
デザート盛り合わせ

Bevande
お飲み物

Caffè o Tè
コーヒーまたは紅茶

〈予約限定コース〉

Cena Tradizionale

Tボーンステーキコース

9,000

(税込9,900)

フィレンツェ名物のTボーンステーキと北イタリアの代表的な前菜、パスタ、デザート
の予約限定コースです。
〈2名様〜 奇数人数はコース、フィレ追加〉

※詳しくはスタッフにお尋ねください
*Please Ask Your Waiter

Antipasti

前菜

〈イタリア郷土料理〉

Prosciutto Crudo Speciale con Formaggio di Parmigiano Reggiano

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 1,500(税込1,650)

フランス産ゲランド塩のみを使用して熟成させた生ハムにパルメザンチーズを散らして。
バルサミコをかけていただくのが北イタリアの定番です。

Affettato di Prosciutto Misto con Formaggio e Gnocco Fritto

フランス産生ハム、サラミの 5種盛り合わせとチーズ
ニョッコフリット添え 2,200(税込2,420)

フランス産ゲランド塩のみを使用して熟成させた 5種類の様々なハムの盛り合わせ。
イタリアの揚げパン、ニョッコフリットを真ん中で割り、ハムを挟んでお召し上がりください。

Prosciutto Crudo Speciale con Formaggio di Burrata e Frutta

フランス産ゲランド塩 12か月熟成生ハムとブッラータチーズ
フルーツ添え 2,400(税込2,640)

ナイフで割ると中から生クリームがこぼれ出すブッラータチーズ。
生ハムと季節のフルーツに絡めてお召し上がりください。

Gnocco Fritto

ニョッコフリット 350(税込385)

北イタリアの定番のふっくらとした軽い揚げパンです。生ハムを挟んで食べるのがイタリア流。

Pane di Segare con Formaggio Camembert al Forno Tartufo e Funghi

ライ麦パンのカマンベールチーズ焼き トリュフときのこ 1,400(税込1,540)

ライ麦パンの上に焼きカマンベールチーズとマッシュルームソテー、トリュフをのせた前菜。
トリュフの香りをお楽しみください。

Bagna cauda alla Piemontese

ピエモンテ名物 バーニャカウダ 1,800(税込1,980)

色々な季節のお野菜をにんにくとアンチョビが効いたクリームソースにつけて召し上がれ。

Antipasti

前菜

〈TANTO TANTO SIGNITURE〉

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinat

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 800(税込880)

長時間炒めた国産玉ねぎのみの甘みで仕上げたタントタント伝統のオニオングラタンスープです。

Insalata di Stagione con Prosciutto Del Giorno

本日のハム 2種と季節野菜のサラダ 1,300(税込1,430)

シェフが厳選したハムと季節野菜のサラダ。
ピネグレットドレッシングとバルサミコソースで仕上げました。

Fritto di " KIBINAGO e Gambero di TAKA"

高海老ときびなごのフリット 1,200(税込1,320)

鹿児島名物高海老ときびなごをベネチア風にフリットしました。
レモンを搾り、カレー塩で食べるのもおすすめです。

Insalata di Cesare

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、
スモークパンチェッタのシーザー仕立て 1,200(税込1,320)

ロメインレタスに自家製シーザードレッシングをかけたタントタントで人気のサラダです。

Carpaccio di Ricciola Maggiore alla Liguria

カンパチのカルパッチョ
トマトとバジルのケッカソース リグーリア風 1,500(税込1,650)

リグーリア地方名物のバジルペーストソースを使って鹿児島特産のカンパチをカルパッチョ仕立てにしました。
フレッシュトマト・バジル・レモンフレーバーのオイルに季節の柑橘を搾って爽やかに。

Insalata di Caprese di Burrata e Pomodoro Frutta

フルーツトマトとブッラータチーズのカプレーゼ 1,800(税込1,980)

生クリーム入りモッツァレラチーズとカラフルなトマト、バジルをのせた
イタリア定番カプレーゼです。

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～

Pasta

Chitarra alla Puttanesca

オリーブとアンチョビ、ケッパーのトマトソース娼婦風 〈キタツラ〉 …… 1,300 (税込1,430)

カンパーニャ州 ナポリ名物プッタネスカ。シンプルなお中にある複雑な(魅力的な娼婦のような)味をお楽しみください。

Rigatoni Con Mozzarella Salsa di Pomodoro e Crema

モッツアレラチーズのトマトクリーム 〈リガトーニ〉 …… 1,400 (税込1,540)

トスカーナ州 モッツアレラチーズをたっぷり使ったショートパスタ。かわいいイタリア絵皿もお楽しみください。

Carbonara di Tradizionale alla Romana

スモークパンチェッタとこだわり卵のローマ風カルボナーラ …… 1,500 (税込1,650)

ラツィオ州 生クリームを使わないのがローマ風。黒胡椒がカルボナーネ(炭焼き職人)の由来。たっぷりの胡椒どうぞ。

Casarecce alla Genovese

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ風 〈カザレッチェ〉 …… 1,600 (税込1,760)

リグーリア州 バジルペーストをショートパスタで和えたりグーリア名物のパスタ。

Tagliatelle alla Bolognese

和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 …… 1,700 (税込1,870)

エミリアローマニャ州 和牛と赤ワイン・フォンドボーで仕上げた伝統のボロネーゼ。平打ち麺がベストマッチ。

Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca

ずわい蟹のフレッシュトマト ガーリックパスタ ボッタルガかけ …… 2,200 (税込2,420)

サルディニア州 タント Tantant 定番のパスタ。サルディニア産のカラシミを添えて。

Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema

濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉 …… 2,600 (税込2,860)

タントの一押し イカ墨を練りこんだ生パスタと濃厚な生雲丹のクリームパスタ。

Linguine alla Pescatore

ペスカトーレのトマトソース 〈リングイーネ〉 …… 3,000 (税込3,300)

カンパーニャ州 色々な魚介類が入ったペスカトーレ。

Risotto

Risotto di Parmigiano con Prosciutto Speciale

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット …… 1,800 (税込1,980)

大きなチーズの樽の中でチーズとお米をしっかり和えていきます。
お客様の目の前で仕上げるのがタント Tantant の定番。

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～

Pizza Margherita Tradizionale "Mezzo"

2種のトマトのマルゲリータ …… 1,700 (税込1,870)

タント Tantant のマルゲリータは他と違う、セミドライトマトとフレッシュトマトの白と赤。

Pizza Oh Sole Mio

こだわり卵のオーソレミオ …… 1,500 (税込1,650)

こだわり卵を太陽に見立てたロースハムのトマトピッツァ。

Pizza alla Liguria (Polpo / Gambero / Pesto Genovese)

タコと海老といんげんのジェノベーゼ …… 1,600 (税込1,760)

リグーリア州の名物、バジルペーストのグリーンピッツァ。

Pizza Quattro Formaggi

クワトロフォルマッジ …… 1,700 (税込1,870)

4種類のチーズ(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルメザン)がとろけるピッツァ。

※+200 (税込220) で巣蜜をお付けできます。

Pizza Prosciutto e Funghi

生ハムとマッシュルーム …… 1,800 (税込1,980)

ルッコラとマッシュルーム、パンチェッタコットのピッツァ。

〈TANTO TANTO SIGNATURE〉

Pizza Dolce con Mele, Miele e Gelato

ドルチェ メーラ
巣蜜のはちみつとバニラジェラートのせ …… 1,400 (税込1,540)

りんごとはちみつ、シナモン風味のデザートピッツァ。
バニラジェラートを添えて。巣蜜はお席までお持ちします。

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～

Lombo di Maiale” KAGISHIMA KUROBUTA” alla Griglia con Senape e Limone

鹿児島県産黒豚のグリル 粒マスタードとレモン添え 2,500(税込2,750)

Cotoletta di Vitello Salsa Checca

仔牛のカツレツ ケッカソース 2,700(税込2,970)

Lombata di Manzo alla Griglia Salsa Porcini

牛ロースグリル ポルチーニソース 2,900(税込3,190)

Filetto di Manzo e Fegato alla Rossini

牛フィレとフォアグラ 黒トリュフの赤ワインソース 3,900(税込4,290)

Zuppa di Pesce

魚介のトマト煮込み 3,500(税込3,850)

色々な魚介が入った漁師風のトマトスープ。
付け合わせのパンはスープに浸して食べるのがイタリア流。

Bistecca alla Fiorentina (※Prenotazione Obbligatoria)

フィレンツェ風Tボーンステーキ(要予約) 9,000(税込9,900)

イタリア中部トスカーナ州の美食の街フィレンツェの郷土料理。
約1kgのT字型の骨付きロースとフィレ2つの部位を豪快にグリルしたボリューム満点のステーキです。
※詳しくはスタッフにお尋ねください

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～

Disponibile L'assortito

Tiramisu`

特製生ティラミス 知覧茶^{ちらんちゃ}がけ 750(税込825)

イタリア定番のデザートに香り豊かな知覧茶のパウダーをかけたタントタント鹿児島オリジナル。

Cannoli

カンノーリ 850(税込935)

シチリアの伝統的な焼き菓子。熟成醤油を使ったアーモンド入りクリームと、少しビターなオレンジ風味チョコレートクリーム2種の味をお楽しみください。

Gelato <Scegli i Tuoi due Tipi Preferiti>

ジェラート<お好きな2種類をお選びください> 690(税込759)

イタリア定番ジェラートと季節のジェラートをご用意。

定番

- ・バニラ ハイグレードなミルクジェラート。
Vaniglia お好みでバルサミコをかけるのがモデナ風。
- ・アマレーナ ミルクベースにイタリア産ワイルドチェリーの
Amarena コンポートを加えたイタリア定番ジェラート。
- ・レモンチェットロ シチリア産レモンリキュールとフレッシュレモンの爽やかな味わい。
Limoncello イタリアの代表的ジェラート。

季節限定 この時期ならではの味をお楽しみください。

- ・栗
Castagna
- ・巨峰
Uva
- ・さつまい
Patate Dolce