

Cena Stella

ステッラ

2,990

(税込3,289)

Insalata

Insalata di Stagione

季節野菜の生ハムサラダ

Primo Piatto

Selezione di pasta e pizza

選べるパスタまたはピッツァ

Selezione tra i seguenti

以下よりお選びください

Dolce

Dolce di misto

デザート盛り合わせ

Bevande

Caffè o Tè

コーヒー〈ホット or アイス〉 / 紅茶〈ホット or アイス〉

Pasta

*パスタ大盛り
+300(税込330)

- Bardana e Cavoletti di Bruxelles alla Amatriciana*
- ・ごぼうと芽キャベツのアマトリチャーナ 〈スパゲッティ〉
- Spinacci, Patate di "ANNOUIMO" e Salsiccia Salsa Aglio e Olio*
- ・鹿児島県産安納芋とちぢみほうれん草、サルシッチャのペペロンチーノ 〈スパゲッティ〉
- Spaghetti con Rapa "AYAMEYUKI", Cima di Rapa alla Puttanesca*
- ・あやめ雪かぶとツナのプッタネスカ 〈スパゲッティ〉
- Ostriche "HIROSIMA" e Cima di Rapa Salsa Agio e Olio*
- ・広島県産牡蠣とチーマディラーパのペペロンチーノ 柚子胡椒風味 〈スパゲッティ〉
- Trata Salmone Affumicata e Funghi Salsa Crema*
- ・スモークサーモントラウトとマッシュルームのクリームソース 〈スパゲッティ〉
- Tagliatelle alla Bolognese*
- ・ボローニャ風ミートソース 〈タリアテッレ〉
- Tagliolini di Nero di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema +700(incl.tax 770)*
- ・濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨タリオリーニ〉 +700(税込770)
- Risotto con Funghi Porcini*
- ・ボルチーニ茸のリゾット ※イタリア米

Pizza

- * **Bianco** *Pizza "Bismarck" Proscitto Cotto e Uovo*
 - ・プロシュートコットと落とし卵のビスマルクピッツァ
- Pizza Quattro Formaggi con Miele Speciale +200(incl.tax 220)*
 - ・クワトロフォルマッジ 巣蜜添え +200(税込220)
- * **Rosso** *Pizza Margherita*
 - ・マルゲリータ
- Pizza con Rapa "AYAMEYUKI", Gamberi e Broccoli Crema di Gannberi*
 - ・海老とあやめ雪かぶ、ブロッコリーの海老クリームピッツァ 〈トマトソース〉

Cena Cuore

クオーレコース

5,700
(税込6,270)

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 **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 ポツタルガかけ

お好きなパスタを
お選びください

• **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

Coperto 550yen

テーブルチャージ・パン代として500(税込550)を頂戴いたします。

〈予約限定コース〉

Cena Tradizionale

Tボーンステーキコース

9,900
(税込10,890)

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

Cena Tanto

タントコース

7,700
(税込8,470)

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 **Stuzzichino del Giorno**
本日のアミューズ

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 **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 ポツタルガかけ

お好きなパスタを
お選びください

• **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**
コーヒー または 紅茶

Coperto 550yen

テーブルチャージ・パン代として500(税込550)を頂戴いたします。

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 1,690(税込1,859)

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 2,590(税込2,849)

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 2,490(税込2,739)

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 490(税込539)

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 1,590(税込1,749)

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 1,990(税込2,189)

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 890(税込979)

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 1,590(税込1,749)

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 1,590(税込1,749)

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 1,590(税込1,749)

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 1,690(税込1,859)

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 1,990(税込2,189)

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〉 …… 1,590 (税込1,749)

カンパーニャ州 ナポリ名物プッタネスカ。シンプルなかにある複雑な(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〉 …… 1,590 (税込1,749)

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 …… 1,790 (税込1,969)

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〉 …… 1,690 (税込1,859)

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〉 …… 1,890 (税込2,079)

エミリアローマニャ州 和牛と赤ワイン・フンドポ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 …… 2,490 (税込2,739)

サルディニア州 タントタント定番のパスタ。サルディニア産のカラスミを添えて。

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〉 …… 2,690 (税込2,959)

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。

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 …… 1,790 (税込1,969)

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タントの定番。

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 …… 1,890 (税込2,079)

タントタント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 …… 1,790 (税込1,969)

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 …… 1,790 (税込1,969)

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 …… 1,890 (税込2,079)

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 …… 1,990 (税込2,189)

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。

Pizza Metà e Metà

ピッツァ ハーフ&ハーフ …… 1,990 (税込2,189)

お好みのピッツァを2種類お選びください。

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 2,890(税込3,179)

Cotoletta di Vitello Salsa Checca
仔牛のカツレツ ケッカソース 3,190(税込3,509)

Lombata di Manzo alla Griglia Salsa Porcini
牛ロースグリル ポルチーニソース 3,490(税込3,839)

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 4,290(税込4,719)

Bistecca alla Fiorentina (※Prenotazione Obbligatoria)

フィレンツェ風Tボーンステーキ (要予約) 9,900(税込10,890)

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

〈TANTO TANTO SIGNITURE〉

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 1,690(税込1,859)

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。

Tiramisu

特製生ティラミス 知覧茶がけ 790(税込869)

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。

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)

- | | | |
|---------------------------|---|-------------------------------|
| ・ バニラ
<i>Vaniglia</i> | ハイグレードなミルクジェラート。
お好みでバルサミコをかけるのがモダン風。 | ・ カシス
<i>Cassis</i> |
| ・ アマレーナ
<i>Amarena</i> | ミルクベースにイタリア産ワイルドチェリーの
コンポートを加えたイタリア定番ジェラート。 | ・ チョコレート
<i>Cioccolato</i> |
| ・ レモン
<i>Limone</i> | 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。
イタリアの代表的ジェラート。 | ・ ラムレーズン
<i>Malaga</i> |

Racomadazione di Dessert

本日のおすすめデザート 890(税込979)

Dolce Misto

デザート3点盛り合わせ 1,290(税込1,419)