



お米の産地情報については係りの者にお尋ねください

【食物アレルギーが心配なお客さまへ】

1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.

〈 For customers with food allergies 〉

1) Please feel free to ask a member of staff for allergens.

We also have allergen list of 28 items. Please feel free to ask our staff.

2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.

3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

# Cena Cuore

クオーレコース

6,000  
(税込6,600)

タントタント人気メニューをお楽しみいただけます。



TANTO TANTO

1990年に東京渋谷の東急百貨店本店で創業した

イタリアンレストラン TANTO TANTO

長年愛されてきた本場イタリアの味を大切にしながら

ここ鹿児島では、より日常に寄り添うスタイルで皆様をお迎えいたします

気取らずに楽しめるイタリア郷土料理とワインと共に

心地よいひとときをお過ごしください

## Insalata

Insalata di Stagione

季節野菜のサラダ

## Antipasto

Fritto Misto di Mare

魚介のフリット

## Primo Piatto

Selezione di Pasta

選べるパスタ(ハーフ)

下記より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

Lombo di Maiale "KAGISHIMA KUROBUTA" alla Griglia con Senape in Grani

鹿児島県産黒豚のグリル 粒マスタード添え

## Dolce

Dolci Misti

デザート盛り合わせ

## Bevande

Caffè o Tè

コーヒーまたは紅茶



# Cena Tanto

タントコース

8,000

(税込8,800)

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。



## Antipasto

*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

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

## Primo Piatto

### Selezione di Pasta

選べるパスタ(ハーフ)  
下記より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 ボッタルガかけ

*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

*Tagliata di Manzo "KAGISHIMA KUROUSHI"*  
鹿児島県産黒牛のタリアータ

## Dolce

### Dolci Misti

デザート盛り合わせ

## Bevande

### Caffè o Tè

コーヒーまたは紅茶



# Antipasti

前菜

### Assortimento di Pane

パン盛合わせ ..... 290 (税込319)

### Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinate

タントタント伝統のオニオングラタンスープ ..... 690 (税込759)

### Insalata di Cesare

ロメインレタスとパルミジヤーノレッジヤーノの  
シーザーサラダ ..... 790 (税込869)

### Antipasti Misti

前菜盛合わせ ..... 990 (税込1,089)

### Bruschetta

ブルスケッタ ..... 990 (税込1,089)

### Jamón Serrano e Parmigiano Reggiano

スペイン産ハモンセラーノとパルミジヤーノレッジヤーノ ..... 1,090 (税込1,199)

### Fritto Misto di Mare

魚介のフリット ..... 1,290 (税込1,419)

### Insalata di Caprese

カラフルトマトのカプレーゼ ..... 1,290 (税込1,419)

### Carpaccio

本日のお魚のカルパッチョ ..... 1,490 (税込1,639)

# Primo Piatto

パスタ

～とつておきのパスタ～

*Spaghetti all' Amatriciana*

淡路島玉ねぎのアマトリチャーナ ..... 1,590(税込1,749)

*Spaghetti alle Vongole in Bianco*

ポンゴレビアンコ ..... 1,590(税込1,749)

*Tagliatelle alla Bolognese*

ボローニャ風ミートソース 〈タリアテッレ〉 ..... 1,590(税込1,749)

*Spaghetti alla Carbonara "Pancetta di KUROBUTA"*

黒豚パンチェッタのカルボナーラ ..... 1,790(税込1,969)

*Spaghetti con Gamberetti e Mozzarella salsa Pomodoro e Crema*

小海老とモツツアレラのトマトクリーム ..... 1,690(税込1,859)

*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 ポッタルガかけ ..... 2,290(税込2,519)

*Spaghetti con Salmone di trota Affumicato salsa Crema e Limone*

スモークサーモントラウトのレモンクリーム ..... 1,690(税込1,859)

*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〉 ..... 2,290(税込2,519)

# Pizza

ピツツア

～石窯で焼き上げるナポリ風ピツツア～

*Pizza Margherita*

マルゲリータ ..... 1,590(税込1,749)

*Pizza alla Marinara con Melanzane*

揚げ茄子のマリナーラ ..... 1,590(税込1,749)

*Pizza Quattro Formaggi*

クワトロフォルマッジ ..... 1,690(税込1,859)

*Pizza alla Pescatore Pesto Genovese*

シーフードジェノベーゼ ..... 1,890(税込2,079)

*Pizza con Prosciutto Crudo e Rucola*

生ハムとルッコラ ..... 1,890(税込2,079)

*Pizza Metà e Metà*

ピツツア ハーフ&ハーフ ..... 1,890(税込2,079)

# Risotto

リゾット

*Risotto di Parmigiano-Reggiano*

パルミジヤーノレッジヤーノリゾット ..... 1,590(税込1,749)

# Secondo Piatto

メイン料理

～素材を活かしたメインディッシュ～

## *Confit di Pollo "SAKURAJIMA"*

桜島鶏もも肉のコンフィ ..... 1,590(税込1,749)

## *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 ..... 1,990(税込2,189)

## *Cotoletta di Maiale "KAGISHIMA KUROBUTA"*

鹿児島県産黒豚フィレのカツレツ ..... 1,990(税込2,189)

## *Tagliata di Manzo "KAGISHIMA KUROUSHI"*

鹿児島県産黒牛のタリアータ ..... 3,290(税込3,619)

# Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～

*Disponibile L'assortito*

## *Tiramisu' < Cacao / Tè Matcha >*

ティラミス <ココア / 抹茶> ..... 790(税込869)

## *Torta al Limone*

レモンタルト ..... 790(税込869)

## *Catalana*

カタラーナ ..... 790(税込869)

## *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 / レモン / カシス / チョコレート / ラムレーズン

*Vaniglia / Limone / Cassis / Cioccolato / Malaga*

# Drink Menu

## Drink Menu

### Vino / Bicchiere

<i>Spumante</i> スプマンテ	800 (税込880)
<i>Lambrusco</i> ランブルスコ	700 (税込770)

### ワイン/グラス

<i>Vino Della Casa</i> (Vino Bianco / Vino Rosso) ハウスワイン(白/赤)	700 (税込770)
<i>Vino Consigliato</i> (Vino Bianco / Vino Rosso) 本日のおすすめワイン(白/赤)	1,000 (税込1,100)~

### Birra

<i>Birra Alla Spina</i> / Bicchiere 生ビール(キリン一番搾り)	グラス 700 (税込770)
<i>Birra Analcolica</i> / Piccola Bottiglia ノンアルコールビール(キリングリーンズフリー)	小瓶 600 (税込660)

### ビール

<i>Moletti</i> (Friuli-Venezia Giulia) Bottiglia モレッティ(フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア)	ボトル 900 (税込990)
<i>Messina</i> (Siciliana) Bottiglia メッシーナ(シチリア)	ボトル 900 (税込990)
<i>Peroni</i> (Lombardia) Bottiglia ペローニ(ロンバルディア)	ボトル 1,000 (税込1,100)

### Cocktail

<i>Tio Pepe Fino</i> ティオペペ	900 (税込990)
<i>Kir Royal</i> Spumante / Cassis キールロワイアル スプマンテ/カシス	900 (税込990)
<i>Bellini</i> Spumante / Purea di Pesche / Granatina ベリーニ スプマンテ/ピーチネクター/グレナデン	900 (税込990)
<i>Mimosa</i> Spumante / Arancia ミモザ スプマンテ/オレンジ	900 (税込990)
<i>Kir</i> Vino Bianco / Cassis キール 白ワイン/カシス	800 (税込880)
<i>Spritzer</i> Vino Bianco / Acqua Gassata スプリッツァー 白ワイン/炭酸	800 (税込880)

### カクテル各種

<i>Kitty</i> Vino Rosso / Zenero キティ 赤ワイン/ジンジャーエール	800 (税込880)
<i>Cardinal</i> Vino Rosso / Cassis カーディナル 赤ワイン/カシス	800 (税込880)
<i>Base di Amaretto</i> Zenero / Arancia アマレット ベースカクテル ジンジャエール/オレンジ	700 (税込770)
<i>Campari</i> Arancia / Pompelmo / Gassata カンパリ ベースカクテル オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ	700 (税込770)
<i>Limoncello di Capri Soda</i> リモンチェッロソーダ	800 (税込880)

その他にもカクテルのご用意がございます。スタッフまでお申し付けください。

# Bevande

## ソフトドリンク

### カフェ

### Caffetteria

<i>Caffè Americano</i> ホットコーヒー	500 (税込550)
-----------------------------------	-------------

<i>Caffè Freddo</i> アイスコーヒー	500 (税込550)
--------------------------------	-------------

<i>Caffè Espresso</i> エスプレッソ	<i>Singola</i> シングル 550 (税込605)	<i>Doppia</i> ダブル 600 (税込660)
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

<i>Caffè Latte</i> カフェラッテ	600 (税込660)
------------------------------	-------------

<i>Cappuccino</i> カプチーノ	600 (税込660)
----------------------------	-------------

<i>Tè</i> (Tè Nero / Limone / Latte) 紅茶(ストレート/レモン/ミルク)	500 (税込550)
---	-------------

<i>Tè Freddo</i> (Tè Nero / Limone / Latte) アイスティー(ストレート/レモン/ミルク)	500 (税込550)
--	-------------

### Minerale e Bevande

#### ソフトドリンク/その他

<i>Succo di Arancia Rosso</i> ブラッドオレンジジュース	600 (税込660)
---	-------------

<i>Succo di Pompelmo</i> グレープフルーツジュース	500 (税込550)
--	-------------

<i>Cola</i> コーラ	500 (税込550)
--------------------	-------------

<i>Zenzero</i> ジンジャエール	500 (税込550)
---------------------------	-------------

<i>Tè Oolong</i> ウーロン茶	500 (税込550)
---------------------------	-------------

<i>Aqua minerale Gassata / Naturare</i> ミネラルウォーター(ガス入り/ガスなし)	800 (税込880)
---	-------------