

Drink

ドリンク

Cafe カフェ

901	コーヒー 〈ホット / アイス〉 Coffee 〈Hot / Iced〉	390 (税込429)
902	カフェラテ 〈ホット / アイス〉 Café Latte 〈Hot / Iced〉	490 (税込539)
903	カプチーノ 〈ホット / アイス〉 Cappuccino 〈Hot / Iced〉	490 (税込539)
904	紅茶 〈ホット / アイス〉 〈ストレート / レモン / ミルク〉 Tea 〈Hot or Iced〉 〈Black / Lemon / Milk〉	390 (税込429)

Soft Drink ソフトドリンク

905	オレンジジュース Orange Juice	390 (税込429)
906	アップルジュース Apple Juice	390 (税込429)
907	烏龍茶 Oolong Tea	390 (税込429)
908	ジンジャーエール Gingerale	390 (税込429)
909	赤葡萄ジュース Red Grape Juice	390 (税込429)
910	ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	490 (税込539)

Wine グラスワイン

911	スパークリングワイン Sparkling Wine	590 (税込649)
913	ハウスワイン 〈白〉 House Wine / White	490 (税込539)
914	ハウスワイン 〈赤〉 House Wine / Red	490 (税込539)

Beer ビール

921	キリン 一番搾り 〈生ビール〉 Kirin Ichiban Shibori 〈Draft Beer〉	590 (税込649)
922	キリン グリーンスフリー 〈ノンアルコール〉 ボトル / 334ml Kirin Green's Free 〈Non-alcoholic Beer〉	490 (税込539)

Cocktail カクテル

931	カシスソーダ Cassis Soda	490 (税込539)	936	キール 〈カシス&白ワイン〉 Kir 〈Cassis & White Wine〉	490 (税込539)
932	カシスオレンジ Cassis Orange	490 (税込539)	937	サングリア 〈白〉 Sangria / White	590 (税込649)
933	カンパリソーダ Campari Soda	490 (税込539)	938	サングリア 〈赤〉 Sangria / Red	590 (税込649)
934	カンパリオレンジ Campari Orange	490 (税込539)	939	梅酒 〈ロック/ソーダ/水割り〉 Plum Wine 〈On the Rocks / Soda / Water〉	490 (税込539)
935	キティ 〈赤ワイン&ジンジャーエール〉 Kitty 〈Red Wine & Ginger Ale〉	490 (税込539)	940	ハイボール Highball	490 (税込539)



TANTO TANTO
Italian

2人でシェア



Per le Coppie

762 2名様向け ペアセット 5,900 (税込6,490)
Pair Set for Two

ロメインレタスとパルミジャーノレッジャーノのシーザーサラダ /
Caesar Salad with Romaine Lettuce & Parmigiano Reggiano

お好きなピッツァ / お好きなパスタ 2 種 / 本日のドルチェ / カフェ
Your choice of Pizza / Your Choice of 2 Pastas / Dolce / Cafe

〈下記より好きなパスタまたはピッツァをお選びください〉 Please Choose One From Below.

Pasta - パスタ -

淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ
Amatriciana Spaghetti with Onions

茄子と豚バラの柚子胡椒風味
Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor

濃厚クリーミーカルボナーラ
Creamy Carbonara Spaghetti

カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ
Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella

小柱と明太子のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe

ボロネーゼ
Bolognese Spaghetti

ボンゴレ ビアンコ
Vongole Bianco Spaghetti

スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース +200 (税込220)
Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200 (incl.tax 220)

小海老とモッツァレラのトマトクリーム +200 (税込220)
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella +200 (incl.tax 220)

シラスと大葉のジェノベーゼ +200 (税込220)
Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves +200 (incl.tax 220)

濃厚渡り蟹のトマトソース +300 (税込330)
Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab +300 (incl.tax 330)

雲丹と小柱のクリームソース +300 (税込330)
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +300 (incl.tax 330)

Pizza - ピッツァ -

マルゲリータ
Margherita

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)
Bambino

生ハムとルッコラ +200 (税込220)
Prosciutto & Rucola +200 (incl.tax 220)

4 種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて +200 (税込220)
Quattro Formaggi Served with Honey +200 (incl.tax 220)

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」
[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワトロフォルマッジ / 生ハムとルッコラ +200 (税込220)
Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200 (incl.tax 220)

〈食物アレルギーが心配なお客様へ〉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 customers with food allergies) 1. Please feel free to ask a member of staff for allergens. 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.



Corso di Sera

761

夜のお得なコース

2,490 (税込2,739)

Good Value Course

前菜3種盛り合わせ / お好きなパスタまたはピッツァ / ジェラート / カフェ

Assortment of 3 kinds of Appetizers / Your choice of Pasta or Pizza / Gelato / Cafe

〈下記より好きなパスタまたはピッツァをお選びください〉 Please Choose One from Below.

Pasta - パスタ -

淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ

Amatriciana Spaghetti with Onions

茄子と豚バラの柚子胡椒風味

Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor

濃厚クリーミーカルボナーラ

Creamy Carbonara Spaghetti

カラフルトマトとモッツアレラのポモドーロ

Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella

小柱と明太子のクリームソース

Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe

ボロネーゼ

Bolognese Spaghetti

ボンゴレ ビアンコ

Vongole Bianco Spaghetti

スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース

Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200 (税込220)

小海老とモッツアレラのトマトクリーム

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella +200 (税込220)

シラスと大葉のジェノベーゼ

Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves +200 (税込220)

濃厚渡り蟹のトマトソース

Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab +300 (税込330)

雲丹と小柱のクリームソース

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +300 (税込330)

Pizza - ピッツァ -

マルゲリータ

Margherita

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)

Bambino

生ハムとルッコラ +200 (税込220)

Prosciutto & Rucola +200 (税込220)

4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて

Quattro Formaggi Served with Honey +200 (税込220)

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」

[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワトロフォルマッジ / 生ハムとルッコラ +200 (税込220)

Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200 (税込220)

Appetizer

前菜

701 前菜の盛り合わせ 〈1人前〉 990 (税込1,089)

本日の前菜を少しずついろいろ

※盛り合わせの内容は仕入れにより変更になります。詳しくはスタッフまで

Assorted Appetizers

705 ロメインレタスとパルミジジャーノレッチャーノのシーザーサラダ 990 (税込1,089)

自家製シーザードレッシングをかけた人気のサラダです

Caesar Salad with Romaine Lettuce & Parmigiano Reggiano

714 トリュフ香るフライドポテト 650 (税込715)

北海道のじゃが芋農家尾藤さんの美味しい皮付きゴロゴロポテトを素揚げし、トリュフ塩とトリュフオイルで贅沢に

Truffle-flavored Fried Potatoes

75 ベジタブルフリット 色々なソルトで 890 (税込979)

サクッと揚げたお野菜フリットに3種のこだわりソルトを添えて

Vegetable Fritters with Various Salts

76 チキンコロッケ マリナーラソース 890 (税込979)

ひと口チキンコロッケをオレガノ風味のトマトマリナーラソースと一緒に

Chicken Croquette with Marinara Sauce

704 カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラチーズ 1,190 (税込1,309)

濃厚でミルクィな味わいのとろとろチーズをフレッシュトマトと共に

Colorful Tomatoes Caprese with Stracciatella Cheese

703 生ハムを季節のフルーツと合わせて 1,290 (税込1,419)

塩味の効いた生ハムとジューシーなフルーツの組み合わせが美味しい

Sliced Prosciutto with Seasonal Fruits



カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラチーズ



ロメインレタスとパルミジジャーノレッチャーノのシーザーサラダ



※写真は2名様盛りのイメージです。

前菜の盛り合わせ

Pasta

パスタ

※パスタ大盛り +200 (税込220) | ※生麺に変更〈タリアテッレまたはキタッラ〉+200 (税込220)
*Extra Pasta +200 (incl.tax220) | *Change to Fresh Pasta 〈tagliatelle or chitarra〉+200 (incl.tax220)

153	淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ Amatriciana Spaghetti	1,190 (税込1,309)
154	茄子と豚バラの柚子胡椒風味 Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor	1,190 (税込1,309)
155	カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella	1,190 (税込1,309)
157	ボロネーゼ Bolognese Spaghetti	1,290 (税込1,419)
156	小柱と明太子のクリームソース Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe	1,390 (税込1,529)
160	濃厚クリーミーカルボナーラ Creamy Carbonara Spaghetti	1,390 (税込1,529)
159	スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon	1,490 (税込1,639)
161	小海老とモッツァレラのトマトクリーム Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella	1,490 (税込1,639)
162	シラスと大葉のジェノベーゼ Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves	1,490 (税込1,639)



淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ



カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ



雲丹と小柱のクリームソース

Pasta

パスタ

※パスタ大盛り +200 (税込220) | ※生麺に変更〈タリアテッレまたはキタッラ〉+200 (税込220)
*Extra Pasta +200 (incl.tax220) | *Change to Fresh Pasta 〈tagliatelle or chitarra〉+200 (incl.tax220)

124	ボンゴレ ビアンコ Vongole Bianco Spaghetti	1,290 (税込1,419)
164	雲丹と小柱のクリームソース Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops	1,590 (税込1,749)
118	濃厚渡り蟹のトマトソース Tomato Sauce Spaghetti with Blue Crab	1,690 (税込1,859)

Combo

コンボメニュー

167	淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ&ミートドリア Amatriciana Spaghetti with Onions & Meat Rice Gratin	1,690 (税込1,859)
169	小柱と明太子のクリームソース&ミートドリア Cream Sauce Spaghetti with Bay Scallops & Spicy Cod Roe & Meat Rice Gratin	1,790 (税込1,969)
168	濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア Creamy Carbonara Spaghetti & Meat Rice Gratin	1,790 (税込1,969)



濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア

Pizza

ピッツア

- 150

マルゲリータ

トマトソースにバジルの香り。王道の美味しさが楽しめます

Margherita

1,290(税込1,419)
- 735

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)

バンビーノはイタリア語で男の子。具沢山でお子様にも大人気

Bambino

1,390(税込1,529)
- 151

生ハムとルッコラ

ほろ苦いルッコラと生ハムの旨みがお酒と相性のいい大人の味のピザ

Prosciutto & Rucola

1,490(税込1,639)
- 152

4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて

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

Quattro Formaggi Served with Honey

1,490(税込1,639)
- 741

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」

あれもこれも食べたくなるのは当たり前! 一枚で二度美味しい

[Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

1,690(税込1,859)
- ※クワトロフォルマッジ / 生ハムとルッコラ +200(税込220)

Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200(incl.tax 220)



マルゲリータ



4 種チーズのクワトロ フォルマッジ ハチミツを添えて



生ハムとルッコラ



バンビーノ

Main Dish

メインディッシュ

- 753

低温調理した豚肩ロースのアリスタ バルサミコソース

イタリア版ローストポークのアリスタはフィレンツェの名物料理の一つ

Arista of Low-temperature Cooked Pork Shoulder Loin with Balsamic Sauce

1,690(税込1,859)
- 754

国産牛のタリアータ 赤ワインソース

グリルした牛肉を薄くスライスしたイタリアの定番料理。甘酸っぱいクランベリーがアクセント

Domestic Beef Tagliata with Red Wine Sauce

2,890(税込3,179)



低温調理した豚肩ロースのアリスタ バルサミコソース



国産牛のタリアータ 赤ワインソース

Dolce

ドルチェ

- 801

ティラミス

マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的デザート

Tiramisu

550(税込605)
- 802

パンナコッタ

甘いクリームのもつりとした口当たりのイタリアを代表するデザートのひとつ

Panna Cotta

450(税込495)
- 803

本日のジェラート盛り合わせ

※詳しくはスタッフまで

Assorted Gelato

450(税込495)
- 804

カタラーナ

表面はパリパリ、中は濃厚なクリームの冷たい食感が楽しめるスイーツ

Catalana

550(税込605)



ティラミス