



# Menu di sta sera

## 10 OTTOBRE 2014 VENERDI

当店のお料理は、約5年に渡りイタリア修行した料理長 照井シェフが、思い入れのあるピエモンテ州を中心に  
した修郷土料理メニューと、厳選された旬の食材をイタリア郷土料理をベースにアレンジした季節のメニューの2本立  
てでお楽しみいただけます。カンヴァス・ダ・ディエゴのお料理とワインのマリアージュをお楽しみください。2名様で4  
~5品くらいでちょうど良い量となっております。 \*お肉料理は全般に40~50分くらいかかりますのでご了承くださいませ。

### ~L'Antipasti regione イタリア郷土料理の前菜~

Terrina di coniglio con peperonata-  
伊産ウサギもも肉のピエモンテ風テリーヌ ペペロナータ添え ￥1,600

Sformato di funghi con barsamico  
☆北海道産ラクヨウ茸のスフォルマート バルサミコソース ￥1,700

Bagna cauda con verdure speciale  
栃木産耕吉農園野菜のバーニャカウダ ￥1,500

Cipolla ripiena con fonduta  
☆詰め物をした玉葱のオープン焼き フォンティーナチーズソース ￥1,900

"Sapore del Langhe" Antipasti misiti 5 tipi  
ピエモンテ州ランゲ地方の郷土料理を味わう5種類盛り合せ お一人様 ￥1,800~

### ~L'Antipasti stagione 季節の前菜~

Insalata di polpo e fagioli con finocchio  
北海道産水ダコと白インゲン豆、ウイキョウのサラダ ￥1,600

Capesante e Funghi Giapponesi trifolati  
☆山梨産富士山の天然茸とホタテのソテー トリフォラート ￥2,000

Porcini al forno con lenticche  
☆伊産フレッシュポルチーニのオープン焼き レンズマメ添え ￥2,500

Totano in padella con salsa pomodoro con olive e capperi  
☆青森産スルメイカのインパデッラ オリーブとケッパー、トマトのソース ￥1,900

I scampi e "sanma" pane gratinato salsa di pomodoro fresco  
☆駿河湾産赤座海老(スカンピ)と秋刀魚、耕吉野菜の香草パン粉焼き ￥3,800

☆マークは温かいお料理です。

～La pasta regione イタリア郷土のパスタ～

Gnocchi al pomodoro e basilica  
里芋のニョッキ トマトとバジリコのソース ¥1,600

Tjarin ai funghi giapponese  
伊産フレッシュポルチーニのソース タヤリン ¥2,500

Tagliatelle alla pescatora anconetana  
駿河産赤座海老(スカンピ)と魚介、トマトのマルケ風 タリアテッ ¥3,500

Agnorotti dal plin con salsa parmigiano  
ピエモンテ州のラビオリ“アニョロッティ ダル プリン” ¥2,000  
パルミジャーノチーズソース

～La pasta stagione 季節のパスタ～

Spaghetti alla sanma con pane aromatizzato  
北海道根室産新サンマのアーリオ・エ・オーリオ スパゲッティ ¥1,800

Linguine all'abbiata con gambero rosso e carciofi  
駿河湾産赤海老とルッコラのアラビアータ リングイネ ¥2,200

Risotto ai funghi “koutake”  
山梨産富士山より香茸とパルミジャーノチーズのリゾット ¥2,000

Tortelli di zucca con salsa di burro e salvia  
耕吉農園カボチャを詰めたトルテッリ セージバターソース ¥1,900

～I Pesci del giorno 本日お魚料理～

I pesci del giorno  
本日のお魚料理

¥3,000～

～La Carne regione イタリア郷土のお肉料理～

Tagliata di manzo con salsa di vino rosso  
岩手産黒毛和牛のタリアータ（炭焼き）赤ワインソース

¥4,800

Cotoretta d'agnello con salsa di checca  
オーストラリア産骨付き仔羊のコトレッタ トマトのケッカソース

¥3,400

～La Carne stagione 季節のお肉料理～

Cervo arrosto aromatizzato con crema sedano rapa  
北海道産蝦夷鹿モモ肉のハーブロースト 根セロリのクレーマ添え

¥3,500

Anatra arrosto con salsa di vino porto e mirtillo  
フランス産鴨ムネ肉のロースト ブルーベリーとポートワインのソース

¥3,800

Maialino al forno con salsa di agrodolce  
千葉産花愁仔豚モモ肉のオープン焼き アグロドルチェソース

¥3,600

～Dolci e Formaggi デザートなど～

Pannacotta con salsa caramello  
パンナコッタ カラメルソース

¥700

Tiramisu  
ティラミス

¥700

Bunet  
ピエモンテ州郷土菓子 “ボネ”

¥800

Torta di cioccolato e nocciole  
チョコレートとヘーゼルナッツのタルト

¥800

Formaggi misti  
イタリア産チーズ盛り合せ ドライフルーツ添え

¥1,500～