



Menu di sta sera

13 OTTOBRE 2014 LUNEDI

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

Vitello tonnato
☆北海道産仔牛モモ肉の薄切り “ヴィテットトナート” ツナのソース ¥2,000

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 5tipi
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 scottato su crema di sedano rapa
☆北海道産ホタテのソテー 根セロリのクレーマとバルサミコソース ¥2,000

Totano inpadella 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

Tajarin 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
タリアテッレ ¥3,500

Spatzle al ragu di chinghiale e castagna
佐賀県産イノシシと栗の赤ワイン煮ラグーソース
チロル風パスタ “スペッツレ” ¥2,000

～La pasta stagione 季節のパスタ～

Spaghetti al caramaro e finocchio
青森産スルメイカとういきょうのアーリオ・オーリオ スパゲッティ ¥1,600

Linguine all'abbiata con gambero rosso e carciofi
駿河湾産赤海老とカルチオーフィのアラビアータ 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

Cordon bleu tirolese
“コルドン・ブルー” 詰め物をした仔牛肉のカツレツ南チロル風

¥3,500

～La Carne stagione 季節のお肉料理～

Chinghiale arrosto aromatizzato con salsa vino rosso e ginepro
佐賀県産イノシシ肉のロースト ネズの実と赤ワインのソース

¥3,600

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

Maiale alle brace con salsa balsamico
埼玉産香り豚肩ロースの炭火焼き バルサミコソース

¥3,300

～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

Torta di mela con gelato vaniglia
紅玉リンゴのタルトタタン バニラジェラート添え

¥800

Mousse di yogurt con sorbetto di uva
ヨーグルトのムース 巨峰のソルベット添え

¥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～