



Menu di sta sera

14 OTTOBRE 2014 GIOVEDI

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 “ヴィテットンナート” 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

Insalata di lingua di bue Con salsa bagnetto verde
☆牛タンの薄切りサラダ仕立て イタリアンパセリのソース添え ￥1,700

“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

Agnorotti dal plin
ピエモンテ州のラヴィオリ“アニョロッティ・ダル・プリン” ¥2,000
焦がしバターソース

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

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 ¥2,000
チロル風パスタ ビーツ入り“スペッツレ”

～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

“Finanziera”
“フィナンツィエーラ”（リードボー・牛肉・鶏レバー・鶏冠）のマルサラ煮込み ¥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aramel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 パ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～