



# Menu di sta sera

19 OTTOBRE 2014 DOMENICA

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 “ヴィテットロトナート” 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

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  
☆伊産フレッシュポルチーニのオープン焼き レンズ豆添え ¥2,500

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

Tjarin ai funghi porcini  
伊産フレッシュポルチーニのソース ¥2,500  
ピエモンテ州のパスタ “タヤリン”

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 ¥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  
北海道積丹産蝦夷アワビの肝バターのソース ¥2,500  
スパゲッティ

Linguine all'abbiata con gambero rosso e carciofi  
駿河湾産赤海老とカルチョーフィのアーリオ・オーリオ ¥1,900  
リングイネ

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  
岩手産黒毛和牛イチボのタリアータ（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～

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  
栃木産郡司豚肩ロースの炭火焼き バルサミコソース ¥3,200

～Dolci e Formaggi デザートなど～

Pannacotta con salsa caramello  
パanna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～