



Menu di sta sera

27 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

Baccala mantecato con porenta
バッカラマンテカート(干し鱈とジャガイモのピューレ)ポレンタ添え ¥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~

Carpaccio di dentice con verdure
静岡産スズキのカルパッチョ 耕吉農園の根菜添え ¥1,600

Insalata di polpo e fagioli con finocchio
駿河湾産赤海老と魚介類のサラダ仕立て 小松菜のクレマソース ¥1,800

Mugnaia di animella e porcini con salsa barsamico
☆リードポーと伊産フレッシュポルチーニのムニャイア バルサミコ風味 ¥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 ¥2,000

Capesante gratinato sulla zuppa di zucca
☆北海道産ホタテの香草パン粉焼き カボチャのズッパ ¥1,900

☆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～

Minestorone con gnocchi di zucca
耕吉農園野菜のミネストローネ カボチャのニョッキ添え ¥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～

Spagetti al pomodoro con polipo e rapa
北海道産水ダコと小松菜のピリ辛トマトソース ¥1,800
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

Ligatoni mezzi all'acciughe con totani e buroccoli
青森産スルメイカとブロッコリーのアンチョビオイルソース ¥1,700
リガトーニ メッツィ

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

～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
熊本産エコメ牛ロースのタリアータ（炭焼き）赤ワインソース ¥4,800

“Finanziera”
“フィナンツィエーラ”（リードポー・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～

Agnello al'losto con salsa porcini
豪州産骨付き仔羊のロースト ポルチーニのソース ¥3,500

Maiale alle brace con salsa balsamico
埼玉産香り豚肩ロースの炭火焼き 松の実のアグロドルチェソース ¥3,200

～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～