



# Menu di sta sera

## 1 NOVEMBRE 2014 SABATO

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  
青森産平目のカルパッチョ 耕吉農園の根菜添え ￥1,600
- Insalata di mare con crema di Komatuna  
手長海老と魚介類のサラダ仕立て 小松菜のクレマソース ￥2,400
- Mugnaia di animella e porcini con salsa barsamico  
☆北海道産真鱈と白子フリット トマトのソース ￥2,500
- Totano in padella con salsa burro e acciughe  
☆青森産スルメイカと野菜のインパデッラ アンチョビバターソース ￥1,900
- Ostriche al'losto con crema di porri  
☆岩手県広田湾産カキのロースト ポロ葱のソース ￥1,800

☆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～

Tajarin al tartufo bianco  
アルバ産白トリュフのパスタ “タヤリン” ￥7,000

Agnorotti dal plin  
ピエモンテ州のラビオリ アニョロッティ ダル プリン ￥1,800

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 ビーツ入り“スペッツレ” ￥1,900

～La pasta stagione 季節のパスタ～

Spagettini al pomodoro con ostriche e rapa  
岩手県広田湾産牡蠣と小松菜のピリ辛トマトソース  
スパゲッティーニ ￥1,800

Linguine all'abbiata con gambero rosso e rucola  
駿河湾産赤海老とルッコラのアーリオ・オーリオ  
リングイネ ￥1,900

Ligatoni mezzi all'acciughe con capesante e burocchi  
北海道産白子とブロッコリーのアンチョビオイルソース  
スパゲッティ ￥1,900

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  
熊本産えこめ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～

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aramelソース ¥700

Tiramisu  
ティラミス ¥700

Bonet piemontese con gelato vaniglia  
ピエモンテの郷土菓子“ボネ” バニラジェラート添え ¥800

Mousse di yogurt con sorbetto di uva  
紅玉リンゴのタルトタタン ヘーゼルナッツのジェラート 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～