



Menu di sta sera

10 NOVEMBRE 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

Bagna cauda con verdure speciale
栃木産耕吉農園野菜のバーニャカウダ ￥1,500

Uovo in cocotto
☆白トリュフをかけた、タマゴのスフレ“ウオーヴォ・イン・ココット” ￥5,000

“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~

Carpaccio di dentice con verdure
長崎産尾長鯛のカルパッチョ 耕吉農園の根菜添え ￥1,600

Insalata di mare con crema di Komatuna
駿河湾産赤海老と魚介類のサラダ仕立て 小松菜のクレーマソース ￥2,400

Ostriche al rosto con salsa di peperone
☆岩手県広田湾産カキのロースト パプリカのソース ￥2,500

Totano in padella con salsa burro e acciughe
☆北海道産ホタテと野菜のインパデッラ アンチョビバターソース ￥2,000

Mugnaia di animelle con crema di porri
☆リードボーのムニャイア マルサラ煮
根セロリのピューレ添え ￥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

Minestorone con patate dolce
さつまいものニョッキ入り ミネストローネ ￥1,600

Tagliatelle alla pescatora anconetana
駿河産赤海老と魚介、のトマトソースマルケ風
タリアテッレ ￥2,800

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～

spagetti al'aglio olio con ostriche e komatuna
岩手県広田湾産カキと小松菜のアーリオ・エ・オーリオ ￥2,200
サルデーニャ産ポツタルガ添え スパゲッティ

Linguine al pomodoro con gamberi e rucola
駿河湾産赤海老とルッコラのピリ辛トマトソース ￥1,900
リングイネ

Rigatoni mezzi alla panna con capesante e spinaci
北海道産ホタテとほうれん草のクリームソース ￥1,700
リガトーニ メッツィ

Risotto ai funghi “koutake” ￥2,000
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

～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～

Anatra al‘rosto con salsa vino porto e mirtillo
北海道産エゾ鹿モモ肉のカツレツ 紅玉リンゴのソース ¥3,500

Maiale alle brace con salsa balsamico
栃木産郡司豚肩ロースの炭火焼き 赤ワインヴィネガーのソース ¥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

Coposta di fichi con gelato vaniglia
埼玉産イチジクのコンポート 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～