



# Menu di sta sera

12 NOVEMBRE 2014 Mercoledì

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  
(+¥2000)

“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 小松菜のクレームソース ￥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

☆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  
(+¥2,000)

Minestorone con patate dolci  
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 ￥2,800  
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 ￥1,900  
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～

Supagetti al burro con abarone e rapa  
北海道積丹産アワビと蕪の肝バターソース ￥2,800  
スパゲッティ (+¥6,00)

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 ￥1,900  
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 ￥1,700  
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

～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～

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 bruce con salsa balsamico  
オーストラリア産骨付き仔羊の炭火焼き 耕吉農園の根菜添え ¥3,400

～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 キャラメルのジェラート添え ¥800

Torta di mela  
紅玉リンゴのタルトタタン ¥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～