



Menu di sta sera

15 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~

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“ウォーヴォ・イン・ココット”	¥5,000 (+¥2000)
Vitello tonnato 北海道産仔牛モモ肉の薄切り“ヴィテットロ・ンナート” ツナソース	¥2,000
“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 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
Mugnaia di animella con crema di sedano rapa ☆リードボーのムニャイア マルサラのソース 根セロリのピューレ添え	¥2,000
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 小松菜のクレマソース	¥2,400 (+¥400)
Ostriche al rosto con salsa di peperone ☆栃木産郡司豚レバーの炭火焼きサラダ仕立て バルサミコソース	¥1,700
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
イタリア産バターを使った アルバ産白トリュフのパスタ
“タヤリン” ¥7,000
(+¥2,000)

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

Tagliatelle alla pescatora anconetana ¥2,800
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 (+¥600)

Spatzle al ragu di chinghiale e castagna ¥1,900
佐賀県産イノシシと栗の赤ワイン煮ラギーソース
チロール風パスタ 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 ¥2,800
北海道積丹産アワビと蕪の肝バターソース
スパゲッティ (+¥6,00)

spagetti al'aglio olio con ostriche e komatuna ¥1,900
岩手県広田湾産カキと小松菜のアーリオ・エ・オーリオ
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 ¥1,700
駿河湾産赤海老とルッコラのピリ辛トマトソース
リングイネ

Risotto al zafferano con animella sottato ¥2,000
イタリア産バターを使ったサフランのリゾット リードボー添え

～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
(+¥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 brace con salsa balsamico
栃木産郡司豚肩ロースの炭火焼き バルサミソース

¥3,300

～Dolci e Formaggi デザートなど～

Pannacotta con salsa caramello
パナコッタ 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

“Bone piemontese”
ピエモンテ州の郷土菓子
“ボネ”

¥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～