



Menu di sta sera

20 NOVEMBRE 2014 GIOVEDI

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“ヴィテットロトナート”
ツナソース

¥2,000

Cipolla ripiena
☆詰め物をした玉葱のオープン焼き“チポツラリピエーナ”

¥1,800

“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
鹿児島産フエフキ鯛のカルパッチョ 耕吉農園の根菜添え

¥1,600

Mugnaia di animella con crema di sedanorapa
☆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 小松菜のクレームソース

¥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
☆岩手県広田湾産カキと耕吉野菜の香草パン粉焼き トマトのソース

¥2,000

～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
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
(+¥600)

Spatzle al ragu di chinghiale e castagna
佐賀県産イノシシと栗の赤ワイン煮ラゲースソース
チロール風パスタ ビーツ入り“スペツツレ” ¥1,900

～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
スパゲッティ ¥2,800
(+¥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
サルデーニャ産ポツタルガ添え スパゲッティ ¥1,900

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
リングイネ ¥1,700

Risotto al zafferano con animella sottato
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 ¥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
(+¥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aramelソース

¥700

Tiramisu
ティラミス

¥700

Coposta di fichi con gelato vaniglia
青森産紅玉リンゴのタルトタタン キャラメルジェラート添え

¥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～