



Menu di questa sera

30 MARZO 2015 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~

Bagna cauda con verdure speciale
栃木産耕吉農園野菜のバーニャカウダ ￥1,600

Insalata di tonno coniglio
伊産ウサギモモ肉のティエピダサラダ ￥1,700
オレンジを効かせたマントヴァ風

Insalata di asparagi bianchi con radicchio
フランス産ホワイトアスパラとトレビスのボルザーノ風サラダ ￥2,200
プロシュットコット添え

"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 sagoci con salsa mediterane e pane tostato
千葉産真鯛のカルパッチョ アボカドの地中海ソース」 ￥1,900
ブルスケッタ仕立て

Capesante in padella con caponata di melanzane
☆北海道産ホタテのインパデッラ 茄子のカポナータ添え ￥2,200
トマトとバジリコのソース

Mugnaia alle ostriche con aspalaghi bianchi su crema acciughe
☆ ホワイトアスパラのソテー ポーチドエッグ添え ￥2,200
山羊のロビオラチーズのフォンドゥータソース

Insalata di mare e fagioli bianchi
駿河湾産赤海老と魚介類、白いんげん豆のサラダ仕立て ￥2,400
(+400)

☆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～

| | |
|--|-------------------|
| Tagliolini alla cima di rapa e acciughe 耕吉農園菜の花とアンチョビのプーリア風 タリオリーニ | ¥1,500 |
| Pappardelle al ragu di cinghiale cavoro verza 鳥取産猪とちりめんキャベツの赤ワイン煮ラグーソース パッパルデッレ | ¥1,800 |
| Tagliatelle alla pescatora anconetana 駿河湾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 rapa rossa con crema castermagno 南チロル地方のパスタ ビーツの“スパッツレ” カステルマーニョチーズと生ハムのクリームソース | ¥1,900 |

～La pasta stagione 季節のパスタ～

| | |
|--|--------|
| Spaghetti all'amatriciana 新玉葱とパンチェッタのトマトソース アマトリチャーナ風 スパゲッティ | ¥1,800 |
| Tagliolini alle caramaletti e pomodpro 自家製サルシッチャと菜の花のアーリオ・エ・オーリオ タリオリーニ | ¥1,700 |
| Chitalla al caramaletti e spinaci 富山産ホタルイカとブロッコリー、魚介のラグーソース キタッラ | ¥2,000 |
| Risotto al zafferano con asparagi bianchi e fonduta ホワイトアスパラとサフランのリゾット 山羊のロビオーラチーズフォンドゥータソース | ¥2,400 |

～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
熊本産赤牛もも肉のタリアータ(炭焼き) 赤ワインのソース

¥4,500
(+¥700)

Costretta di Agnello impanato con nocciole
豪州産骨付き仔羊のコレッタ ヘーゼルナッツ風味

¥3,200

～La Carne stagione 季節のお肉料理～

Maiolino al loto con insalata di cavolo
千葉産花愁仔豚のハーブロースト
じゃがいものクレーム添え

¥3,800

Maiolino alle brace con salsa di marsara
埼玉産香り豚肩ロースとホワイトアスパラの炭火焼き
マルサラ酒のソース

¥3,600

～Dolci e Formaggi デザートなど～

Pannacotta con salsa caramello
パannaコッタ カラメルソース

¥700

Bonet
ピエモンテ州の郷土菓子 “ボネ”

¥800

Tiramisu
ティラミス

¥800

Cassata
リコッタチーズとヘーゼルナッツ、レーズンの“カッサータ”

¥700

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～