



Menu di questa sera

2 APRILE 2015 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 ¥1,600

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” ¥1,900
ピエモンテ産のフンドゥータソース

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 rombo con salsa mediterane e pane tostato
沼津産天然平目のカルパッチョ アボカドの地中海ソース」 ¥1,900
ブルスケッタ仕立て

Pesce al'losto con caponata di melanzane
☆千葉産真鯛のハーブロースト 茄子のカポナータ添え ¥2,200
トマトとバジリコのソース

Asparagi bianchi scottato con uovo poche salsa fonduta
☆ 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)

Gnocchi di patate con crema castermagno
里芋のニョッキ ¥1,900
カステルマーニョチーズのクリームソース

～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 alla salsiccia e cima di rapa
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 ¥2,400
山羊のロビオーラチーズフォンドゥータソース

～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～

Maialino al loto con crema patate
千葉産花愁仔豚のハーブロースト
じゃがいものクレーマ添え

¥3,800

Abacchio al'losto con insalata di cavoro
ハンガリー産ミルクラムのロースト
春キャベツのサラダ添え

¥4,500

～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

Mousse di cioccolato con nocciole tostato
チョコレートのムース ピエモンテ産ヘーゼルナッツ添え

¥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～