



Menu di questa sera

8 APRILE 2015 MERCOLEDI

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と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
- Fritto di fiore di zucchini con caponata
☆詰め物をした花ズッキーニのフリット ￥1,800
茄子のカポナータ添え
- 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 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 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
- Scottato di capesante e verdure con salsa pomodoro
☆北海道産ホタテと耕吉野菜のソテー ￥1,800
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アーリオ・エ・オーリオ
プーリア風 タリオリーニ ¥1,500

Pappardelle al ragu di cinghiale e fagioli
鳥取産猪と白インゲン豆の赤ワイン煮ラゲースソース
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
カステルマーニョチーズのクリームソース ¥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 al bianchetti e cima di rapa
青森産白魚と菜の花のアーリオ・エ・オーリオ
タリアオリーニ ¥1,900

Chitalla al caramaletti e spinaci
富山産ホタルイカとブロッコリー、魚介のラゲースソース
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
(+¥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インパナート 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
埼玉産香り豚肩ロースの炭火焼き
新じゃがのハーブロースト添え

¥3,300

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
(+¥700)

～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～