



# Menu di questa sera

17 APRILE 2015 VENERDI

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
- Furitto 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 dentice con salsa mediterane e pane tostato  
千葉産黒鯛のカルパッチョ アボカドの地中海風ソース」 ￥1,900  
ブルスケッタ仕立て
- Mugnaia di animella con crema cipolla novella  
☆リードヴォーのムニャイア新玉葱のクレーマ添え ￥1,800  
バルサミコソース
- 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  
自家製サルシッチャとハウレン草のピリ辛トマトソース  
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)

Agnorotti dal plin  
ピエモンテ州のラヴィオリ“アニョロッティ・ダル・プリン”  
タイムとバターソース ¥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 buroccoli  
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  
(+¥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)

Mascella di manzo brazato al barolo  
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み“ブラザート・アル・バローロ”  
ジャガイモのクレマ添え

¥3,600

～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

Maialino al'losto con fagioli  
千葉産花愁仔豚のロースト 白インゲン豆と菜の花添え  
マルサラ酒のソース

¥3,500

～Dolci e Formaggi デザートなど～

Pannacotta con salsa caramello  
パンナコッタ カラメルソース

¥700

Torta di nonna  
クルミとレーズンの焼き菓子“トルタ ディ ノンナ”

¥700

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～