



# Menu di questa sera

## 19 APRILE 2015 DOMENICA

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
- Trippa in zimino  
☆トリッパとほうれん草のピリ辛トマト煮込み ¥1,800
- 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 dentice con salsa mediterane e pane tostato  
鹿児島産フェフキ鯛のカルパッチョ 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 salsiccia e spinaci  
仏産鴨肉と鶏レバー赤ワイン煮込みラゲースソース  
パッパルデッレ ¥1,900

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“アニョロットティ・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～

Linguine ai gamberetti e pomodo fresco  
富山産白海老とフルーツトマト、小松菜のアーリオ・エ・オーリオ  
リングイネ ¥2,000

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、魚介のラゲースソース  
キタツラ ¥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  
北海道産熟成大沼牛サーロイン(炭焼き) 赤ワインのソース

¥4,800  
(+¥800)

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～

Maiale alle brace con patate  
豪州産骨付き仔羊ロースの炭火焼き  
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  
パナコッタ カラメルソース

¥700

Torta di nonna  
チョコレートムース ピエモンテ産ヘーゼルナッツ添え

¥700

Tiramisu  
ティラミス

¥800

Bonet  
ピエモンテの郷土菓子 ココアプリン “ボネ”

¥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～