



# Menu di questa sera

23 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  
☆熊本産詰め物をした花ズッキーニのフリット  
茄子のカポナータ添え ¥1,800
- Insalata di asparagi bianchi con radicchio  
フランス産ホワイトアスパラのボルザーノ風サラダ  
プロシュットコット添え ¥2,200
- "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 お一人様 ¥1,800~

## ~L'Antipasti stagione 季節の前菜~

- Carpaccio di rombo con salsa mediterranea e pane tostato  
青森産平目のカルパッチョ アボカドの地中海風ソース」  
ブルスケッタ仕立て ¥1,900
- 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  
バルサミコソース ¥1,800
- Torota in padella sulla crema di rapa  
☆ 青森産桜マスのインパデッラ 耕吉農園のカブのクレーマ添え ¥2,200
- 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 anatra e fegato  
仏産鴨肉と鶏レバーの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

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  
北海道産熟成大沼牛サーロイン(炭火焼き) 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”  
ジャガイモのクレーム添え  
¥3,600

～La Carne stagione 季節のお肉料理～

Maiale alle brace con 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anna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～