



Menu di questa sera

30 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

Terrina di polipo
佐島産真ダコのモザイク風テリーヌ ￥1,800

Insalata di asparagi bianchi con radicchio
フランス産ホワイトアスパラとジャガイモ、トレビスのチロル風
プロシュットコット添え ￥2,200

"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
淡路産天然真鯛のカルパッチョ 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 ￥2,000

Torota in padella sulla crema di rapa
☆ 青森産桜マスのインパデッラ 耕吉農園のカブのソース ￥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)

Gnocchi al pomodoro e basilica
里芋のニョッキ トマトとバジリコのソース ¥1,500

～La pasta stagione 季節のパスタ～

Linguine ai bianchetti e komatuna
青森産白魚と耕吉農園小松菜のアーリオ・エ・オーリオ
タリオリーニ ¥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
淡路産墨イカとブロッコリーのジェノヴァ風バジリコソース
キタッラ ¥1,900

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
(+¥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
熊本産赤牛モモ肉のタリアータ(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～

Vitello al'losto con fegato grasso e patate
北海道産仔牛ロース肉とフォアグラのロッシェニ風
新じゃがのハーブロースト添え

¥4,500
(+¥600)

Maialino al'losto con fagioli
千葉産花愁仔豚のロースト 春キャベツのサラダ添え
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

Torta di nonna
松の実とレーズンの焼き菓子“トルタ・ディ・ノンナ”

¥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～