



Menu di questa sera

14 MAGGIO 2015 GIOVEDÌ

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

Trippa in zimino
トリッパとほうれん草のピリ辛トマト煮込み
“イン・ツィミーノ” ¥1,700

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サラダ
プロシュットコット添え ¥2,200

Antipasti misiti 5tipi
郷土料理を味わう5種類前菜盛り合せ お一人様 ¥1,800~

~L'Antipasti stagione 季節の前菜~

Carpaccio di rombo con salsa mediterane e pane tostato
沼津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

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

Capesante inpadella con caponata
☆ 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 ¥1,900

Sgombro marinato con peperonata
千葉産真サバのマリネ パプリカのペペロナータ添え ¥1,700

☆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
耕吉農園スティックセニョールとアンチョビの
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 con i fagiori
自家製サルシッチャと白インゲン豆のトマトソース ¥1,900
パッパルデッレ

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 ¥2,800
タリアテッレ (+¥600)

Spaghetti alla carbonara con asparaghi
仏産ホワイトアスパラとパンチェッタのカルボナーラ ¥2,000
スパゲッティ

～La pasta stagione 季節のパスタ～

Tagliolini ai bianchetti e komatuna
駿河湾産赤海老と耕吉農園小松菜のアーリオ・エ・オーリオ ¥2,000
タリアリオリーニ

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 ¥1,800
スパゲッティ

Chitalla al caramaletti e buroccoli
北海道産ホタテとブロッコリーのジェノヴァ風バジリコソース ¥1,900
キタッラ

Risotto al zafferano con conchiria
色々な貝(アサリとムール貝、蛤)の青のり風味 ¥2,400
リングイネ (+¥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
宮崎牛ランプ肉のタリアータ(炭火焼き) 赤ワインのソース

¥4,800
(+¥800)

“Rossini”
北海道産仔牛ヒレ肉とフォアグラのソテー
“ロツシーニ風”

¥4,600
(+¥700)

～La Carne stagione 季節のお肉料理～

Agnello alle brace con patate novella
豪州産骨付き仔羊と新じゃがのハーブロースト
ポートワインのソース

¥3,400

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
パンナコッタ カラメルソース

¥700

Mousse di cioccolato
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
レーズンと松の実の焼き菓子“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～