

AUTUMN MENU



EATALLY



MENÙ DI PASTA

秋の北・中部イタリアを味わうパスタコース

¥3,980

gli ANTIPASTI

— 秋の菜盛り合わせ —

ブルスケッタ フンギ & プロシュット コット

ブルスケッタ ゴルゴンゾーラクレーマ

生ハム

サラミ

la PASTA

(下記よりお選びください)

ポルチーニのタリアテッレ (+¥900)

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ (+¥900)

セージバターソースのニョッキ

スパゲッティ ヴォンゴレ

il DOLCE

ズッコット クラッシコ または

ティラミス アル ジャンドゥーヤ

il CAFFÈ E LE TISANE

(下記よりお選びください)

エスプレッソ (シングル、ダブル)

アメリカーノ (アイス、ホット)

食後のハーブティー

カモミールティー

アイス ブルーベリー & ラズベリーティー



秋を味わう北中部イタリア食の旅

ヴェネト州 & トスカーナ州



la Pasta

TAGLIATELLE AI PORCINI | ¥2,980

ポルチーニのタリアテッレ

秋のイタリアを感じさせる
香り高いポルチーニを
使ったタリアテッレ。



PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE CON CASTAGNE | ¥2,980

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

栗を加えた深い味わいの
イノシシ肉のラグーであえた
トスカーナの太い手打ち風
パスタ「ピーチ」。



GNOCCHI AL BURRO E SALVIA | ¥1,980

セージ バター ソースのニョッキ
シンプルにセージバターとたっぷりの
バルミジャーノレッジャーノDOP
で仕上げたニョッキ。



la Pizza

PIZZA AI PORCINI E SALSICCIA | ¥2,980

ポルチーニとサルシッチャのピッツァ

ポルチーニ、サルシッチャ、
モッツアレッラ



PIZZA ALLA ZUCCA E PANCETTA COTTA | ¥2,680

カボチャ & パンチェッタ コッタのピッツァ

カボチャ、パンチェッタ コッタ、
マッシュルーム、モッツアレッラ、
ニンニク



il Secondo

ARROSTO DI MANZO WAGYU GIAPPONESE CON PORCINI SALTATI | ¥5,380

黒毛和牛のロースト ポルチーニソテー添え

香り高いポルチーニと少し厚めに
カットした黒毛和牛のロースト。



i Dolci

ZUCCOTTO CLASSICO | ¥1,480

ズッコット クラッシコ

トスカーナ生まれの伝統的なズッコット。赤いリキュール
「アルケルメス」の甘い香りとともにお楽しみください。

*アルコール使用。お子様、妊娠中の方、運転される方はご遠慮ください。



TIRAMISÙ EATALY | ¥1,080

ティラミス イータリー

マスカポーネとヴェルニャーノ社のエスプレッソを使った
贅沢なティラミス。

i Vini e i Cocktail

SOAVE CLASSICO DOC

ソアーヴェ クラッシコ

ピエロパン | ヴェネト州 |
ガルガネガ、トレッピアーノ ディ ソアーヴェ

glass ¥1,000 bottle ¥6,500



"RIGOLETO" MONTECUCCO ROSSO

“リゴレート” モンテクッコ ロッソ

コッレ マッサーリ | トスカーナ州 |
サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、モンテプルチアーノ

glass ¥1,000 bottle ¥6,500



PUCCINI

プッチーニ

シチリア産の希少なマンダリンオレンジの果汁を使用
した芳醇な香りとフルーティーで爽やかな味わいの
カネッラ社のスパークリングカクテル。

*低アルコール(5%)

glass ¥880 bottle ¥4,980



la Bevanda Analcolica

SODA AL TÈ ROOIBOS SPEZIATO | ¥880

スパイシー ルイボスティーソーダ

ヴァルヴェルベ社のルイボスティーを使用した
ほのかにスパイシーで爽やかな味わいの
ティーソーダ。(ノンアルコール)



価格は税込価格です

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EATALYでは、100%イタリア産の最高品質エクストラバージンオリーブオイルのみを厳選して取り扱っています。その魅力をお楽しみいただける特別なテイスティングメニューをご用意しました。

DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA | ¥880 オリーブオイル テイスティングセット

トスカーナとシチリア、2つの産地が生み出すオリーブオイルの味わいを、テーブルでお楽しみください。

シチリアIGP / イータリー

シチリアを代表する品種、ピアンコリッラやノチェッラーラ・デル・ペリーチェなど、厳選したオリーブを低温で丁寧に搾油。鮮やかな深緑色で、アーティチョークや刈りたての草、ハーブを思わせる爽やかな香りが広がります。

トスカーナIGP / イータリー

トスカーナ固有の品種を使い、主にヴァル・ドルチャとマレンマの丘陵地帯で育ったオリーブから、低温で丁寧に搾油。しっかりとした味わいの中に、心地よい苦みと辛みが調和した、豊かな風味が魅力です。



PAIRINGS

オイルは、それぞれに個性があります。イタリアには500種類以上の品種があり、豊かな土地と多彩な品種が育む、さまざまな味わいがあります。自分好みの一本を選ぶために、おすすめの組み合わせをご紹介します。



DELICATE & SWEET 繊細でまろやか

鶏肉などの白身肉、魚のカルパッチョなどの生魚、リゾット、サラダなど、繊細な味わいの料理に。



MEDIUM-INTENSITY ほどよいコク

野菜、スープ、豆類、肉、魚など、しっかりとした風味の料理に。



INTENSE AND SPICY 力強くスパイシー

豆類や赤身肉など、より力強く個性的な風味の料理に。