

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
パ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

産地限定牛肉のロースト 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。



AGGIUNTE

お好みで追加できます

ポルチーニ (50g) + ¥1,000



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

マスカル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

ピエロバン | ヴェネト州 |
ガルガネガ、トレッビアーノ 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。

EAT & L

WINE SELECTION

秋のペアリングワインリスト



フェッラーリ ブリュット

¥1,580 (100ml)

フェッラーリ | シャルドネ

きめ細かな泡立ち。りんごや野の花の華やかな香りに、ほのかなイーストのニュアンス。フレッシュで軽やかな味わいに、熟した果実の余韻が続く、バランスのよいスパークリング。



"イリッセ" モンテクッコ ヴェルメンティーノ

¥1,760 (100ml)

コッレ マサーリ | ヴェルメンティーノ、グレケット

ヴェルメンティーノのみずみずしさ、アロマティックで完熟した香り。大樽で醸造し、澱と共に熟成。豊かな香りと特有のミネラル感のある味わいの白ワイン。



ソアーヴェ ヴィンテージ エディション

¥1,980 (100ml)

ベルターニ | ガルガーネガ

1930年代の伝統的な醸造法を取り入れた深みのあるソアーヴェ。複雑で豊かな香りと、生き生きとした果実味、ボリューム感のある味わい。



キャンティ クラッシコ

¥1,890 (100ml)

クエルチャベッラ | サンジョヴェーゼ

ベリーやフローラルのエレガントさと、スパイシーな香りも感じられる。フレッシュさと心地よいタンニンが感じられる調和のとれた味わいです。



ボルゲリ ロッソ

¥1,980 (100ml)

グラッタマッコ | カベルネ ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ フラン、サンジョヴェーゼ、プティ ヴェルド

生き生きとしていて、フルボディでタンニンのバランスがよく、複雑なアロマで穏やかなフィニッシュがあり、肉料理、特にトスカナの料理に合わせるのに最適です

2 glasses Set

上記より2杯(各60ml)

¥2,200

3 glasses Set

上記より3杯(各60ml)

¥3,300

PREMIUM WINE

期間限定企画ワイン

ヴェネト州 (9/16 - 10/14)



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ

¥2,480 (60ml)

ピエロバン | ヴェネト州 | コルヴィーナ ヴェロネーゼ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ/クロアティーナ

(セット + ¥1,100)

ブラックチェリーやブラックベリー、プラムを思わせる豊かな香り。滑らかなタンニンと複雑味、果実味と酸が調和したリッチでまろやかな味わい。爽やかな余韻が続きます。



レチオート ディ ソアーヴェ レ コロンバーレ

ドルチェワイン

¥1,980 (60ml)

ピエロバン | ヴェネト州 | ガルガーネガ

(セット + ¥550)

手摘みしたブドウを翌春まで乾燥。琥珀がかった深い黄金色で、マルメロやドライアプリコットの上品な甘い香り。複雑で奥行きのある味わいと心地よい甘味が長く続きます。

価格は税込価格です