

EAT ITALY

i **SALUMI** *e i* **FORMAGGI** ハム & チーズ



PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム | フル ¥2,480 ハーフ ¥1,280

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ | ¥1,680

厳選された生ハム、サラミの盛合せ。*入荷状況により変わります

GNOCCHO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッキ・フリット | ¥1,880

切りたての生ハムに熱々の揚げ生地を添える

エミリア・ロマーニャ州の名物。

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ | ¥1,680

イタリア産のチーズの盛合せ。*入荷状況により変わります

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ | ¥2,680

厳選された生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ。*入荷状況により変わります

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレッラ | ¥2,880

生ハムと新鮮なモッツアレッラの盛合せ。

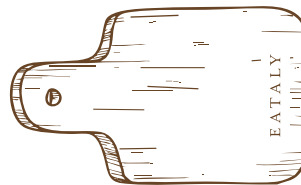
BURRATA CON POMODORI FRESCHI

Burrata フレッシュトマト添え | ¥3,180

生クリームと細かくしたモッツアレッラを包み込んだ絶品チーズ。

gli ANTIPASTI

前菜



per Iniziare

はじめに

ANTIPASTO MISTO

アンティパスト ミスト

- Classico

クラッシコ | 2人前 ¥2,880 1人前追加 ¥1,440

厳選生ハム / トリュフのクロケッタ / ストラッキーノ / ピッツァビアンカ /
クレーマ ディ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ / パーニャカウダ

- Verdure

ヴェルドゥーレ | 2人前 ¥2,880 1人前追加 ¥1,440

野菜グリル / カポナータ / ジャガイモとゴルゴンゾーラのニード /
タッジャスカオリーブのクロスティーニ / パネッレ
ヴァレッタ豆のインサラータ

PATATA FRITTA EATALY

バタータ フリッタ イーターイー | ¥1,180

蒸したじゃがいもをちぎって香ばしく揚げたオリジナルポテトフライ。

FRITTO MISTO DI MARE

魚介のフリット | ¥1,680

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット。

ARANCINI

アランチーニ (3個) | ¥1,880 1個追加 ¥640

PANELLE

パネッレ | ¥880

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物。

TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み | ¥1,480

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト | ¥980

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ。

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ | フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ | ¥2,180

BAGNA CAUDA

パーニャカウダ | ¥2,480

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジャスカ オリーブ | ¥880

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジャスカオリーブ。

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル | ¥1,280

la PIZZA BIANCA e il PANE

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナー パダーノのピッツァ ビアンカ | ¥480

グラナー・パダーノ風味のシンプルなピッツァ。生ハムやサラミとの相性も抜群です。

PANE

パン | ¥640

le INSALATE

サラダ



INSALATA TRICOLORE

トリコロレ | フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをバルサミコで味付けした3色のサラダ。

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ | フル ¥1,880 ハーフ ¥1,080

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、ツナを加えたボリュームのあるサラダ。

INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナーパダーノチーズのサラダ

| フル ¥1,980 ハーフ ¥1,280

グリーンサラダに味わい深い生ハム、グラナー・パダーノを添えたサラダ。

le ZUPPE

スープ

MINISTRONE

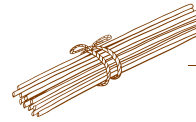
ミネストローネ | ¥980

VELLUTATA DI LEGUMI DI VALLETTA

ヴァレッタ豆のポタージュスープ | ¥980

la PASTA

パスタ



SPAGHETTO EATALY

スパゲット イータリー | ¥1,880

グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、
リグーリア産のオイルを使用したイータリーのアイコンパスタです。

Add Stracciatella

ストラッチャテッラ追加 + ¥400

細かく裂いたモッツアレッラと生クリームを合わせた、なめらかなフレッシュチーズ。
ミルキーで上品なコクが、スパゲット イータリーのおいしさを引き立てます。

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ アマトリチャーナ | ¥2,180

グアンチャーレのkokとトマトがマッチしたアマトリーチェの伝統料理。

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ ボンゴレ | ¥2,280

アサリをたっぷり使ったスパゲッティ。

RIGATONI ALLA CARBONARA

リガトーニ カルボナーラ | ¥2,180

卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ。

リガトーニはスパゲッティにも変更できます。

LINGUINE ALLA GENOVESE

リングイネ ジェノヴェーゼ | ¥1,980

バジリコの香りが爽やかな一皿。

CACIO E PEPE

カーチョ エ ペペ | ¥1,880

ペコリーノ・ロマーノをたっぷり使い、黒胡椒の風味で仕上げるローマの味。

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ | ¥1,880

アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッと辛いトマトソースのスパゲッティ。

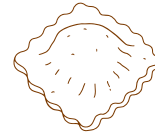
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

スパゲッティ ボッタルガ | ¥2,280

イタリア産ボラのからすみをふんだんに使ったスパゲッティ。

la PASTA FRESCA

パスタ・フレスカ



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ | ¥2,080

リコッタチーズとほうれん草を詰めた自家製のラヴィオリ
お好みのソースをお選びください。

- トマトソース
- セージ入りバター風味

LASAGNA

ラザニア | ¥2,080

自家製ボロネーゼソースとベシャメルソースを重ねた濃厚な味わい。

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

タリアテッレ ボロネーゼ | ¥1,980

牛肉と香味野菜を煮込んだ味わい深いボロネーゼソースをからめたタリアテッレ。

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA

パッパルデッレ 鴨肉のラグービアンコ | ¥2,080

鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ。



MARGHERITA EATALY

マルゲリータ イータリー | ¥2,380

100%イタリア産トマトのソース、モッツアレッタ、バジル。
素材の魅力を味わうシンプルな一枚。

MARINARA

マリナーラ | ¥1,980

トマトソース、ニンニク、オレガノ

SICILIANA

シチリアーナ | ¥2,480

トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジリコ、ニンニク、オリーブの実

ROMANA

ロマーナ | ¥2,480

トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ

DIAVOLA

ディアボラ | ¥2,780

トマトソース、モッツアレッタ、ピッカンテサラミ

CAPRICCIOSA

カプリッチョーザ | ¥2,880

トマトソース、モッツアレッタ、プロシュット・コット、キノコ、オリーブの実、
アーティチョーク

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ | ¥2,980

モッツアレッタ、ゴルゴンゾーラ・ピッカンテ、タレージョ、グラナ・パダーノ、リコッタ

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツァ | ¥2,980

自家製サルシッチャ、モッツアレッタ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

MACELLAIO

マチェッライオ | ¥2,980

モッツアレッタ、グラナ・パダーノ、リコッタ、ハム、モルタデッラ、サルシッチャ、
ローズマリー、ニンニク

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム | ¥2,880

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレッタ

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ | ¥3,380

厳選生ハム、モッツアレッタ、グラナ・パダーノ、ルーコラ

BURRATA

ブッラータ | ¥3,580

トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

i SECONDI

セコンド



TAGLIATA EATALY

黒毛和牛のタリアータ イータリー | ¥4,980

丁寧に火入れした黒毛和牛にモデナ産バルサミコをかけ、ルーコラとグラナーナ・パダーノを添えたイタリアの定番料理。

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

国産鶏のロースト タッジヤスカオリーブソース添え | ¥3,380

リグーリア産タッジヤスカオリーブのソースを添えたチキンのロースト。

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト | ¥3,980

甘酸っぱいバルサミコソースを添えた鴨肉のロースト。

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル | ¥3,380

香ばしくグリルした豚肉と野菜。

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ | ¥3,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理。

COTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ | ¥3,780

仔牛のミラノ風カツレツ。

BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ | ¥11,800

トスカーナ地方の名物料理である牛肉のTポーンステーキ
フィレとサーロインを贅沢にご堪能ください。

ACQUA PAZZA

アクアパッツァ | ¥3,980

本日の鮮魚を使ったお料理。

ARROSTO DI PESCE ALLE ERBE

鮮魚と野菜のハーブロースト | ¥3,980

本日の鮮魚を使ったお料理。

FILETTO DI ORATA ARROSTO CON POMODORI FRESCHI

真鯛のロースト フレッシュトマトソース | ¥3,380

I CONTORNI

おすすめの付け合わせ

- ジャガイモのロースト | ¥980
- ポテト フリッター・イータリー | ¥1,180
- 季節野菜のグリル | ¥1,280
- パン | ¥640

il DOLCE

ドルチェ



TIRAMISÙ EATALY

ティラミス イータリー | ¥1,080

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。

TIRAMISÙ DI STAGIONE

季節のティラミス | ¥1,480

マスカルポーネと季節の食材を使ったティラミス。

PANNACOTTA

パンナコッタ | ¥1,080

濃厚な味わいのバイクドパンナコッタ。

SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA

ジャンドゥーヤのセミフレッド | ¥1,080

イータリーのジャンドゥーヤスプレッドを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド。

ZUCCOTTO

ズッコット | ¥1,480

トスカーナ州発祥のクリームを詰めたドーム型のドルチェ

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ | ¥1,080

ヴァニラジェラートに香り高いコッビーニ社のレモンオイルをトッピング。

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ | ¥1,080

ヴァニラジェラートにジュゼッペ・ジュスティ社のバルサミコをトッピング。

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート2種盛り | ¥1,080

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

AFFOGATO

アッフォガート | ¥1,080

フィオル・ディ・ラッテジェラートに香り高いヴェルニャーノ社のエスプレッソをプラス。