

# 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

### GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・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zzarella | ¥2,880

生ハムと新鮮なモzzarellaの盛合せ。

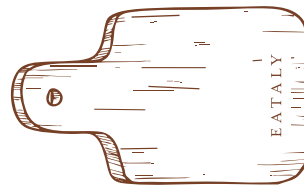
### BURRATA CON POMODORI FRESCHI

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zzarella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 / ピッツァピアンカ /  
クレーマ ディ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ / バーニャカウダ

• **Mare**

マーレ | 2人前 ¥2,880 1人前追加 ¥1,440

鮮魚のカルパッチョ / タコのテリーヌ / ムール貝のインパナート /  
イカの煮込みポレンタ添え / 鮮魚のイン・サオール

\*入荷状況により内容が変更となる場合があります

#### PATATA FRITTA EATALY

パタータ フリッタ イターリー | ¥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

バーニャカウダ | ¥2,480

#### OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジアスカ 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アスカオリーブ。

#### VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル | ¥1,280

### la PIZZA BIANCA e il PANE

#### PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナーナ パダーノのピッツァ ピアンカ | ¥480

グラナーナ・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

生ハムとグラナーナ 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、グラナーナ・パダーノを添えたサラダ。

## le ZUPPE

スープ

#### MINISTRONE

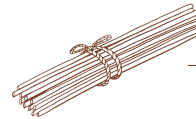
ミネストローネ | ¥980

#### 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。

\*ペンネに変更できます

### 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タと生クリームを合わせた、なめらかなフレッシュチーズ。ミルクィで上品なコクが、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

グアンチャーレのコクとトマトがマッチしたアマトリチャーレの伝統料理。

### 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。

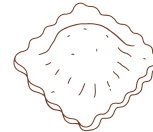
### SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

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。



イタリア産小麦粉を使った2種類の生地

ソッティーレ: 生地を薄くのばし、香ばしく焼き上げたローマ風ピッツァ

クラッシカ: 小麦の香りと美味しさが感じられるクラシックなピッツァ

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA EATALY

水牛モzzarellaのマルゲリータ イタリー | ¥3,080

100%イタリア産トマトのソース、モzzarella、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zzarella、アンチョビ、オレガノ

DIAVOLA

ディアボラ | ¥2,780

トマトソース、モzzarella、ピッカントサラミ

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ | ¥2,980

モzzarella、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレージョ、グラナー・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zzarella、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zzarella、グラナー・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zzarella

PESCATORA

ペスカトーラ | ¥3,280

トマトソース、ムール貝、ズワイガニ、エビ、イカ、オリーブの実、ニンニク

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ | ¥3,380

厳選生ハム、モzzarella、グラナー・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

ミラノ風カツレット | ¥3,780

仔牛のミラノ風カツレット。

#### 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。

#### PANNACOTTA

パンナコッタ | ¥1,080

濃厚な味わいのベ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ブレッドを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド。

#### 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。

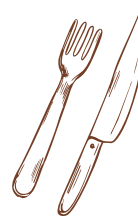
#### AFFOGATO

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。

# MENU TAGLIATA

## タリアータコース



お1人様 ¥7,480 (税込)

前菜の盛合せと選べるパスタ、メインはイタリアの定番料理、牛肉のタリアータ。  
食後にドルチェとお飲み物が一緒になったコースです。

### gli ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO CLASSICO P

前菜盛り合わせ

厳選生ハム/トリュフのクロケッタ/ストラッキーノ/ピッツァピアンカ/  
クレーマ デイ ゴルゴンゾーラのクロスティーニ/バーニャカウダ  
Prosciutto / Truffle Croquette / Stracchino Cheese with Pizza Bianca /  
Crostini with Gorgonzola Cream / Bagna Càuda with Seasonal Vegetables

### la PASTA

下記からお選びください

Select one

SPAGHETTO EATALY  
スパゲット イータリー

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE AL  
タリアテッレ ポロネーゼ

RIGATONI ALLA CARBONARA \* P  
リガトーニ カルボナーラ

TAGLIOLINI AL FRUTTI DI MARE AL  
海の幸のタリオリーニ

LASAGNA AL  
ラザニア

+¥200

CACIO E PEPE  
カチョエペペ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA  
スパゲット イータリーストラッチャテッラのせ

+¥200

### il SECONDO

TAGLIATA DI MANZO EATALY

黒毛和牛のタリアータ イータリー

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 パダーノを添えて。

Japanese Black Wagyu Tagliata, drizzled with Balsamic Vinegar of Modena  
and served with fresh arugula and shaved Grana Padano.

### il DOLCE

下記からお選びください

Select one

TIRAMISÙ | PANNA COTTA | GELATO  
ティラミス | パンナコッタ | ジェラート

### il CAFFÈ E LE TISANE

下記からお選びください

Select one

エスプレッソ | 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 | アイス ミントグリーンティー

ESPRESSO | AMERICANO (HOT, ICED)

HERBAL TEA | CHAMOMILE TEA | BLUEBERRY & RASPBERRY TEA | MINT GREEN TEA

\*スパゲッティに変更できます Can be substituted with spaghetti.

AL - CONTAINS ALCOHOL

P - CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED