

EAT ALY

SPRING

MENU



Sapore di Primavera

la pasta

春の恵みを味わう、旬食材を主役にした彩り豊かなパスタ。
今だけの特別な味わいをお楽しみください。

TAGLIOLINI CON BOTTARGA E CIMA DI RAPA | ¥2,680

カラスミと菜の花のタリオリーニ

春の訪れを感じる菜の花に、カラスミの濃厚な旨みが重なります。
繊細な麺に素材の味わいが広がる、季節を感じる一皿です



SPAGHETTI AL TONNO E OLIVE | ¥1,980

ツナとオリーブ入りトマトソースのスパゲッティ

完熟トマトの爽やかな酸味に、ツナのkokとオリーブの塩味がアクセント。
地中海を思わせる軽やかな味わい。



PENNE AL POMODORO CON POLPETTE E ASPARAGI | ¥2,180

アスパラとボルペッテ入りトマトソースのペンネ

みずみずしいアスパラとジューシーなボルペッティ(イタリア風ミートボール)
を合わせた贅沢なトマトソース。
ペンネにたっぷり絡む旨みが広がる、満足感ある一皿です。



i dolci

TIRAMISÙ AL GIANDUJA | ¥1,280

ティラミス・アル・ジャンドゥーヤ

EATALY ICONSのヘーゼルナッツ&カカオスプレッドクリームを使用した
濃厚な味わいのティラミスです。



i Vini

BELLINI / CANELLA

ベッリーニ / カネッラ

glass ¥880 bottle ¥4,880

イタリア産の白桃「マリア・ビアンカ種」と自社で生産する
プロセッコを組み合わせた贅沢なカクテル。
フレッシュな白桃の風味が生きた味わいです。
アルコール度数5%の低アルコールのフルーツカクテル



SURSUR / DONNAFUGATA

スルスール / ドンナフガータ

glass ¥1,100 bottle ¥6,800

シチリア州 | グリッロ

柑橘系フルーツやハーブのような爽やかな香りとフレッシュ
で軽やかな味わいが特徴です。



LUMERA / DONNAFUGATA

ルメーラ / ドンナフガータ

glass ¥1,000 bottle ¥6,500

シチリア州 | ネーロ・ダーヴォラ、シラー、ノチェーラ

ベリーやスグリのようなフルーティーな香りと、生き生きと
したバランスのとれた味わいが特徴のロゼワイン。



MENU DI PASTA PRIMAVERILE

春のパスタコース ¥3,980

*コースの量でのご提供となります。

プラス ¥1,400で、セコンド(メイン)がつきます。
国産鶏のロースト タッジヤスカオリーブソース
(写真はフルサイズ)



前菜盛り合わせ

+

パスタ (下記よりお選びください)

菜の花とカラスミのタリオリーニ (プラス¥600)

ツナとオリーブ入りトマトソースのスパゲッティ

アスパラとボルペッテ入りトマトソースのペンネ

+

ティラミス・アル・ジャンドゥーヤ

+

食後のお飲み物

エスプレッソ、アメリカン、食後のハーブティー、カモミールティ