Consigliato
おすすめメニュー

本日のおすすめ魚介料理 シェフのスペシャリテ
Today's Recommended Seafood Dishes Chef's Specialties
三崎港や市場より入荷の魚介類を料理します。
¥1,800（税込 ¥1,980）～

ヨーロッパ風サラダ
Eurpean sald
南フランスやイタリアでも定番のサラダ
自家製ツナ / オリーブ / アンチョビ / たまごなど
ハーフサイズ ¥680（税込 ¥748）
レギュラー ¥1,100（税込 ¥1,210）

ムール貝の白ワイン蒸しと ポテトのフリット
Steamed mussels with white wine and Potato Fritters
フランスでは定番料理の１つ、まずはおつまみに
¥1,200（税込 ¥1,320）

骨付き鶏もも肉のコンフィと 季節の三浦野菜
Chicken thigh confit with bone Seasonal Miura Vegetables
ゆっくり低温調理し、マスタードとパン粉をのせて焼きあげます。
¥2,000（税込 ¥2,200）～

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Antipasto 前菜

本日入荷のカルパッチョ
Carpaccio and vegetable salad

シチリアの塩と白ワインビネガーでマリネ

¥1,300 (税込 ¥1,430)

カポナータ シチリアーナ
Sicilian caponata

シチリア名物の茄子と野菜のトマトソースあえ

¥800 (税込 ¥880)

アランチーノ ¥500 (税込 ¥550)
Arancino rice croquette

ミートソースが入った揚げリゾット 国産米使用

パネッレ ¥600 (税込 ¥660)
Panelle

ひよこ豆のペーストを揚げて作った逸品。
シチリアならではの料理です。

オリーブ盛り合わせ ¥580 (税込 ¥638)
Panelle

シチリアのオリーブをはじめ、
３種オリーブミスト

3種チーズの盛り合わせ ¥1,200 (税込 ¥1,320)
Assortment of cheese

シチリアペコリーノ、ゴルゴンゾーラ、グラナ
ドライフルーツとはちみつ、バゲット添え

季節野菜のカチョエペペ ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Vegetables with cheese and pepper

地物野菜を中心に温野菜をチーズと胡椒で。

インサラータ
Salad

自家製人参ドレッシング使用。
季節野菜の彩り豊かなサラダ

ピッコロ ¥500 (税込 ¥550)
グランデ ¥800 (税込 ¥880)

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Antipasto 前菜

三崎マグロのカツレツ コトレッタ
Misaki Tuna Cutlet

三崎のマグロをオリーブオイルでカツレツに

¥700（税込 ¥770）

パテ ド カンパーニュ
Pâté de campagne

ハーブやポートワインでマリネ、熟成させた自慢のパテ

¥750（税込 ¥825）

生ハムのテリーネ
Italian prosciutto terrine

¥680（税込 ¥748）

柔らかなテリーネ まず始めの一皿に
（バゲット付）

鶏肉＆豚肉と ひよこ豆の煮込み
Cocido

¥750（税込 ¥825）

具だくさんの煮込み料理

カプレーゼ
Caprese

¥800（税込 ¥880）

トマトとモッツァレラチーズ、バジリコの
イタリアンカラーのサラダ

自家製ピクルス
Homemade Pickles

¥480（税込 ¥528）

季節野菜を使った自家製ピクルス

海老とマッシュルームの アヒージョ
Shrimp and Mushroom Ajillo

¥864（税込 ¥950）

ニンニクとアンチョビのオイル煮込み
（バゲット付）

魚介と野菜の フリットミスト
Seafood and vegetable fritters misto

ピッコロ **¥650**（税込 ¥715）

グランデ **¥1,200**（税込 ¥1,320）

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Primi piatti パスタ

大盛り150g+¥150 (税込)
(通常 100g)

Bianco ／オイル、白ワイン風味

イワシのパスタ “サルデ” ブカティーニ
Sardine Pasta “Sarde” bucatini
シチリア郷土のパスタ。自家製のパスタで
¥1,400 (税込 ¥1,540)

マグロのからすみのペペロンチーノ
Tuna Karasumi Peperoncino spagetti
シチリア名物！オイルベースのレモン風味
¥1,500 (税込 ¥1,650)

白身魚と野菜ラグービアンコ 魚のブイヨンと白身魚のソース
White fish and vegetables Fish bouillon and White Fish Sauce
¥1,300 (税込 ¥1,430)

粗挽き肉のラグービアンコ フェットチーネ
Stewed meet sauce Fettuccine
鶏肉、豚肉を使った煮込みソース
¥1,300 (税込 ¥1,430)

しらすとトマトのスパゲッティ
Spaghetti with shirasu and tomato
仕上げのクルミがアクセント
¥1,400 (税込 ¥1,540)

季節野菜のペペロンチーノ
Peperoncino with Seasonal Vegetables
季節野菜がたっぷり
¥1,300 (税込 ¥1,430)

ボンゴレ ビアンコ
Vongole bianco
アサリと白ワイン風味のパスタ。
¥1,400 (税込 ¥1,540)

サルシッチャとじゃがいものカサレッチェ
Salsiccia and Potato Casarecce
シチリアのショートパスタカサレッチェを使用
¥1,300 (税込 ¥1,430)

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Primi piatti パスタ

大盛り150g+¥150（税込）
（通常 100g）

Rosso ／トマトベース

白身魚と揚げ茄子のピランデッロ
Pirandello with white fish and fried eggplant
魚のトマトソースベースに、揚げ茄子、オリーブ、ケッパー
¥1,600（税込 ¥1,760）

シチリアーナ
Siciliana
オリーブ、ケッパー、アンチョビソース
¥1,200（税込 ¥1,320）

魚介類のリングイネ ペスカトーレ
Seafood linguine “Pescatore”
海老、あさり、ムール、カニ、イカ。魚介ソース
¥2,000（税込 ¥2,200）

粗挽き肉のラグーロッソ フェットチーネ
Stewed meet sauce Fettuccine
鶏肉、豚肉を使った煮込みソース
¥1,400（税込 ¥1,540）

甲殻類のクロスターチ
Crustacean
海老、カニの甲殻類のソース
¥1,800（税込 ¥1,980）

ボンゴレ ロッソ
Vongole rosso
アサリの白ワイン風味トマト味
¥1,600（税込 ¥1,760）

真イカのラグーロッソ
Ragu Rosso of Squid
真イカの煮込みソース
¥1,400（税込 ¥1,540）

ブカティーニ アマトリチャーナ
Bucatini Amatoriciana
自家製生パスタ - ブカティーニ アマトリチャーナといえばこのパスタ
¥1,400（税込 ¥1,540）

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Primi piatti
パスタ＆リゾット
クリームベース

大盛り150g+¥150（税込）
（通常 100g）

甲殻類のクロスターチ クレマ
Crustacean cream
赤エビ、渡り蟹、甘エビなどの甲殻類ソース
¥2,000（税込 ¥2,200）

フェットチーネ グランドゥーカ
Fettuccine Granduca
シチリア タオルミーナ Granduca 本店オリジナルメニュー
¥1,700（税込 ¥1,870）

本場のカルボナーラ
Carbonara
人気メニューです！
¥1,400（税込 ¥1,540）

サーモン クリームローザ
Salmon cream sauce
サーモン、マッシュルームの
クリームソース
¥1,500（税込 ¥1,650）

シチリアのバジリコソース “トラパネーゼ”
Sicilian basil sauce
バジリコ、アーモンド、チーズを
ベースにフレッシュトマトでさっぱりと
¥1,600（税込 ¥1,760）

イカスミのパスタ
Pasta with squid smelt
トマトの効いたイカスミソース
¥1,500（税込 ¥1,650）

白身魚と野菜の リゾットビアンコ
Risotto Bianco with White Fish and Vegetables
魚と野菜がチーズリゾットと相性抜群
¥1,500（税込 ¥1,650）

リゾット マリナーラ
Risotto marinara
ふんだんな魚介類の出汁の
きいた豪華な 1 品
¥2,000（税込 ¥2,200）

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Secondi piatti
メイン料理

鮮魚の蒸し焼き アクアディマーレ
Steamed and grilled fresh fish
鮮魚に貝類と野菜が入ったスープ仕立て
¥1,800 (税込 ¥1,980)

本日入荷の鮮魚の料理 季節野菜添え
Fresh fish of the day with seasonal vegetables
鮮魚はシチリアの塩でシンプルに。季節のお野菜とご一緒に
¥1,700 (税込 ¥1,870)

赤エビの香草パン粉焼き
Baked red shrimp with herbed bread crumbs **¥1,600** (税込 ¥1,760)
シチリアの味付けパン粉で
赤エビを香ばしく焼き上げます

クスクス入り！魚介のトマトスープ仕立て
Seafood in tomato soup with couscous **¥2,000** (税込 ¥2,200)
魚介のトマトスープに世界最小のパスタ
クスクスとご一緒に

国産豚のビステッカ
Bistecca of Japanese pork
厳選した国産豚にシチリアの
味付けパン粉で焼き上げます
¥1,600 (税込 ¥1,760)

南イタリアのハンバーグ ポルペッティ
Southern Italian hamburger steak **¥1,400** (税込 ¥1,540)
豚＆鶏のサルシッチャをハンバーグ風に

若鶏のシチリアパン粉焼き
Baked young chicken with Sicilian bread crumbs **¥1,400** (税込 ¥1,540)
シチリアパン粉が香ばしく、
お肉はしっとり焼き上げています

国産牛肉のタリアータ
Japanese Beef Tagliata
国産の赤身肉ステーキを
薄目にカットしてご提供
¥2,700 (税込 ¥2,970)

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。

Dolci

デザート

本日のドルチェ盛り合わせ
Assorted Dessert
カンノーロ、セミフレット、ケーキなど

3種 ¥1,100 (税込 ¥1,210)

5種 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

カンノーロ シチリアーノ
“CANNOLO”
オリジナルクリームを揚げ菓子の
中に詰めたシチリア郷土菓子

¥500
(税込 ¥550)

レモンのグランニータ
Lemon Sorbet
さっぱりとした
シチリアンシャーベット
乳製品不使用

¥500
(税込 ¥550)

トルタディカッサータ
Torta di cassata
ドライフルーツとチョコレートの
入ったケーキ

¥600
(税込 ¥660)

セミフレッド アーモンド
Half cold ice cream (Almond)
軽めに仕上げたシチリアの
アイスケーキ

¥600
(税込 ¥660)

ティラミス
“TIRAMISU”
イタリアの定番ドルチェ。
マスカルポーネチーズを使った
ムース系デザート

¥700
(税込 ¥770)

トルタディチョコラータ
Chocolate cake
濃厚なチョコレートのケーキ

¥700
(税込 ¥770)

※アレルギーのある方は事前にスタッフまでお知らせください。　※仕入れの状況により内容が変わる可能性があります。　※写真はイメージです。