

# Consigliato

おすすめメニュー



## メカジキの燻製 オレンジ風味 サラダ仕立て

Smoked swordfish and orange salad

人気のメカジキのスモークを生ハム風に  
仕上げています。相性の良いオレンジと共に。

¥990 (税込 ¥1,089)



## 南イタリアの塩もつ煮込み ミルツァ

Sicilian style braised beef offal

シチリアのストリートフード。  
チーズとレモンでさっぱり！

¥880 (税込 ¥968)



## おまかせ前菜盛り合わせ

Assortment of appetizers

魚介類と野菜が中心のおまかせ盛り合わせ

レギュラー ¥1,650 (税込 ¥1,815)

ラージ ¥3,080 (税込 ¥3,388)



## 田舎風前菜盛り合わせ ルスティコ

Assortment of Prosciutto and salami

ワインのお供に、自家製生ハムのパテ、  
パテドゥカンパニーニなど。

レギュラー ¥990 (税込 ¥1,089)

ラージ ¥1,760 (税込 ¥1,936)



# Antipasto

前菜



本日入荷！鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio and vegetable salad

シチリアの塩と白ワインビネガーでマリネ

¥1,430 (税込 ¥1,573)



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

¥880 (税込 ¥968)



生ハム

Raw ham

塩漬けと最適な熟成期間で仕上げた旨さが詰まった生ハムです。ワインと共にどうぞ。

¥880  
(税込 ¥968)



パネッレ

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。

¥600  
(税込 ¥660)



オリーブ盛り合わせ

Olives

シチリアのオリーブをはじめ、3種オリーブミスト

¥580  
(税込 ¥638)



3種チーズの盛り合わせ

Assortment of cheese

ペコリーノシチリアーノ、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

¥1,320  
(税込 ¥1,452)



Vegetables with cheese and pepper  
地物野菜を中心に温野菜をチーズと胡椒で。

¥880  
(税込 ¥968)



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

レギュラー ¥550  
(税込 ¥605)

ラージ ¥880  
(税込 ¥968)

※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



ブルスケッタ  
ボッタルガのトマト煮込みのせ  
(税込 ¥748)

Bruschetta with bottarga  
ボッタルガのトマト煮込みが旨い！



ほうれん草とベーコン  
のソテー

Sautéed spinach and bacon  
期待通りの旨さ



タコとじゃがいもの  
サラダ

Octopus and potato salad  
タコの食感でサラダがご馳走に。



生ハムのテリーネ  
Italian prosciutto terrine  
柔らかなテリーネ まず始めの一皿に  
(パゲット付)



¥748  
(税込 ¥823)



スフォルマート  
Sformato  
優しく、しっかりとした味わい！



¥680  
(税込 ¥748)



カプレーゼ  
Caprese  
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



¥880  
(税込 ¥968)



自家製ピクルス  
Homemade Pickles  
季節野菜を使った自家製ピクルス

¥480  
(税込 ¥528)



海老とマッシュルームの  
アヒージョ  
Shrimp and Mushroom Ajillo  
ニンニクとアンチョビのオイル煮込み  
(パゲット付)



¥950  
(税込 ¥1,045)



サルシッチャ  
Salsiccia  
ハーブやスパイスが薫る旨味が詰まったソーセージ

¥1,320  
(税込 ¥1,452)

※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

Bianco / オイル、白ワイン風味

大盛り150g+¥165  
(通常 100g) (税込)



## 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。イワシと香草フェンネルのソース。  
自家製のパスタで

¥1,540 (税込 ¥1,694)



## マグロのからすみ” ボッタルガ”

Tuna Karasumi Peperoncino spaghetti

シチリア名物！オイルベースのレモン風味

¥1,650 (税込 ¥1,815)



## 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

¥1,430  
(税込 ¥1,573)



## 粗挽き肉のラグービアンコ フェットチーネ

Stewed meat sauce  
Fettuccine  
鶏肉、豚肉を使った煮込みソース

¥1,430  
(税込 ¥1,573)



## しらすとクルミのスパゲッティ

Spaghetti with shirasu  
and Walnuts

¥1,540  
(税込 ¥1,694)

仕上げのクルミがアクセント



## 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

¥1,430  
(税込 ¥1,573)



## ボンゴレ ビアンコ

Vongole bianco  
アサリと白ワイン風味のパスタ。

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



## サルシッチャとじゃがいもの カサレッヂェ

Salsiccia and Potato  
Casarecce  
シチリアのショートパスタカサレッヂェを使用

¥1,430  
(税込 ¥1,573)

\*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ことがあります。 \*写真はイメージです。



# Primi piatti

パスタ  
Rosso / トマトベース

大盛り150g+¥165  
(通常 100g) (税込)



白身魚と揚げ茄子のピランデッロ

Piranella 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

¥1,760 (税込 ¥1,936)  
(+¥110)



シチリアーナ

Siciliana  
シチリアの家庭の味！オリーブ、ケッパー、アンチョビ、  
フレッシュトマトの入ったトマトソース。

¥1,320 (税込 ¥1,452)



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

¥2,200  
(税込 ¥2,420)  
(+¥550)



粗挽き肉のラグーロッソ  
フェットチーネ

Stewed meat sauce  
Fettuccine  
鶏肉、豚肉を使った煮込みソース

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



渡り蟹のスパゲティ

Spaghetti  
with Migratory Crab  
渡り蟹の旨味たっぷりの  
トマトソース

¥1,760  
(税込 ¥1,936)  
(+¥110)



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)  
(+¥110)



真イカのラグーロッソ

Ragu Rosso of Squid  
真イカの煮込みソース

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



ブカティーニ アマトリチャーナ

Bucatini Amatoriana  
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+¥165  
(通常 100g)



## 渡り蟹のトマトクリームパスタ

Tomato cream pasta with migratory crab

渡りガニの出汁の効いた、濃厚トマトクリームソース

¥1,980 (税込 ¥2,178)  
(+¥330)



## 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

¥1,870 (税込 ¥2,057)  
(+¥220)



## 本場のカルボナーラ

Carbonara

人気メニューです！

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



## 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

¥1,650  
(税込 ¥1,815)



## 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

¥1,760  
(税込 ¥1,936)  
(+¥110)



## イカスミのパスタ

Pasta with squid ink

トマトの効いたイカスミソース

¥1,650  
(税込 ¥1,815)

## 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

¥1,650  
(税込 ¥1,815)



## 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

¥2,200  
(税込 ¥2,420)  
(+¥550)

\*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

¥1,980 (税込 ¥2,178)



## 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。季節のお野菜をご一緒に

¥1,870 (税込 ¥2,057)



## 赤エビの香草パン粉焼き

Baked red shrimp

with herbed bread crumbs

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

¥1,600  
(税込 ¥1,760)



## クスクス入り！ 魚介のトマトスープ仕立て

Seafood in tomato soup  
with couscous

魚介類のトマトスープ仕立てにて、  
世界最小のパスタ"クスクス"をご一緒に。

¥2,000  
(税込 ¥2,200)  
(+¥330)



## 国産豚のピステッカ

Bistecca of Japanese pork

厳選した国産豚にレモンオイル  
でマリネして焼き上げます。

¥1,760  
(税込 ¥1,936)



## 南イタリアのハンバーグ ポルレペティーネ

Southern Italian  
hamburger steak

豚肉の香草マリネのサルシッチャをハンバーグ風に

¥1,500  
(税込 ¥1,650)



## 若鶏のシチリアパン粉焼き

Baked young chicken  
with Sicilian bread crumbs

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

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



## カルネミスト

Mixed platter of Meats

若鶏、豚肉、サルシッチャ  
3種の盛り合わせ。

¥2,800  
(税込 ¥3,080)  
(+¥550)

※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ことがあります。 ※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、セミフレッド、ケーキなど

3種 ¥1,210 (税込 ¥1,331)

5種 ¥1,650 (税込 ¥1,815)



カンノーロ シチリアーノ

“CANNOLI”

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

¥550  
(税込 ¥605)



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)

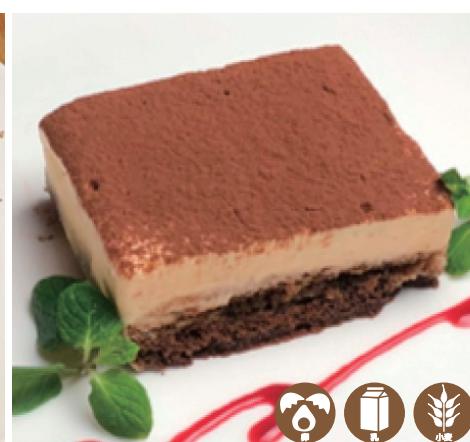


セミフレッド アーモンド

Half cold ice cream  
(Almond)

軽めに仕上げたシチリアの  
アイスケーキ

¥660  
(税込 ¥726)

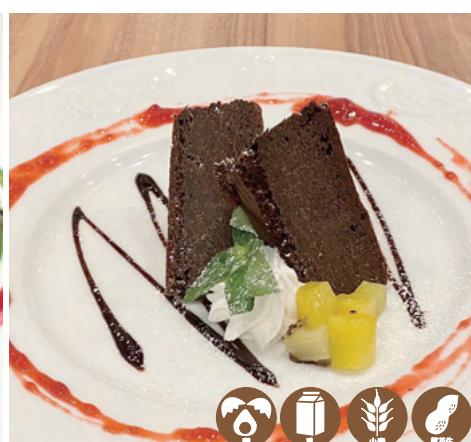


ティラミス

“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

¥770  
(税込 ¥847)



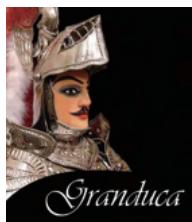
トルタディチョコラータ

Chocolate cake

濃厚なチョコレートのケーキ

¥770  
(税込 ¥847)

\*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。



# Pizza

ピッタ



シチリア発祥！”ノルマ”  
Pizza norma  
揚げなすとトマトソース

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



マルゲリータ  
Pizza “MARGHERITA”  
定番人気No1！トマトソース、チーズ、バジリコ

¥1,320

(税込 ¥1,452)



半熟卵とパンチェッタのビスマルク  
Pizza “BISMARCK”  
とろ~り半熟卵

¥1,760  
(税込 ¥1,936)



季節野菜のオルトラーナ  
Pizza “ORTLANA”  
彩り豊かな季節野菜

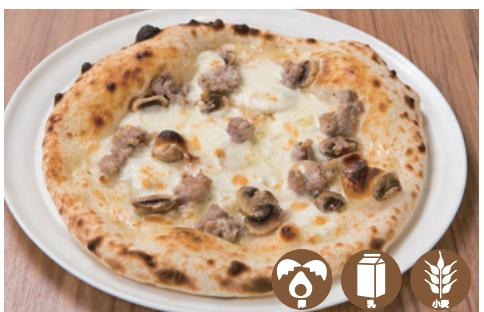
¥1,650  
(税込 ¥1,815)



ピザ”シチリアーナ”  
Pizza “SICILIANA”  
オリーブ、ケッパー、アンチョビ

¥1,430

(税込 ¥1,573)



サルシッチャ&マッシュルーム ピアンコ  
Pizza “Salsiccia&Mashroom”  
自家製ソーセージとマッシュルーム

¥1,540  
(税込 ¥1,694)



3種キノコのカルツォーネ  
Calzone 3mushrooms  
3種キノコマリネ、ベーコン、トマトソースを包んだピザ

¥1,600  
(税込 ¥1,760)  
(¥+220)



マリナーラ  
Pizza “MARINARA”  
チーズののらない、ニンニク風味のピザ

¥909

(税込 ¥1,000)



クアットロフォルマッジ  
4kinds of cheese  
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、ゴーダ

¥1,980  
(税込 ¥2,178)  
(¥+330)



しらすとトマト  
Pizza “shirasu&tomato”  
湘南シラスとミニトマト

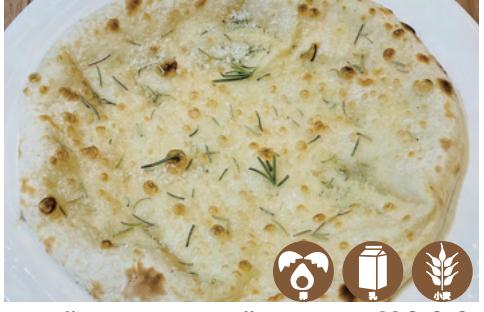
¥1,650  
(税込 ¥1,815)



サルシッチャ&マッシュルーム ロッシ  
Pizza “Salsiccia&Mashroom”  
自家製ソーセージとマッシュルーム

ピザ”フォカッチャ”  
Pizza “FOCACCIA”  
トマト味  
ローズマリーとチーズでシンプルに！

¥600  
(税込 ¥660)



## トッピング / Topping on Pizza

• W チーズ Cheese	¥300 (税込 ¥330)	• ベーコン Bacon	¥300 (税込 ¥330)	• 生ハム 2枚 Prosciutto	¥500 (税込 ¥550)
• アンチョビ Anchovy	¥300 (税込 ¥330)	• ゴルゴンゾーラ Gorgonzola	¥600 (税込 ¥660)	• ルッコラ Arugula	¥300 (税込 ¥330)

※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ことがあります。 ※写真はイメージです。