

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と！

¥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、
パテドゥカンパーニュなど。

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)



季節野菜のカチョエペペ

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)

ラーズ ¥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 ¥680
ボッタルガのトマト煮込のせ (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 ¥528
のソテー (税込 ¥580)

Sauteed spinach and bacon
期待通りの旨さ



タコとじゃがいもの ¥780
サラダ (税込 ¥858)

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 ¥748
Italian prosciutto terrine (税込 ¥823)

柔らかなテリーネ まず始めの一皿に
(バゲット付)



スフォルマート ¥680
Sfornato (税込 ¥748)

Sfornato
優しく、しっかりとした味わい！



カプレーゼ ¥880
Caprese (税込 ¥968)

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 ¥480
Homemade Pickles (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 ¥950
アヒージョ (税込 ¥1,045)

Shrimp and Mushroom Ajillo
ニンニクとアンチョビのオイル煮込み
(バゲット付)



サルシッチャ ¥1,320
Salsiccia (税込 ¥1,452)

ハーブやスパイスが薫る旨味が詰まったソーセージ

※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”ボツタルガ”

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)



白身魚と野菜ラガービアンコ (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)



粗挽き肉のラガービアンコ 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

仕上げるクルミがアクセント

¥1,540
(税込 ¥1,694)



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

¥1,430
(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可能性があります。 ※写真はイメージです。



Primi piatti

大盛り150g+¥165
(通常 100g) (税込)

パスタ

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

¥1,760 (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 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+¥165
(通常 100g) (税込)



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。季節のお野菜と一緒に

¥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、
世界最小のバスタ「クスクス」をご一緒に。

¥2,000
(税込 ¥2,200)
(+¥330)



国産豚のビステッカ

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 ボルペティーネ

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種の盛り合わせを。

¥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 "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)

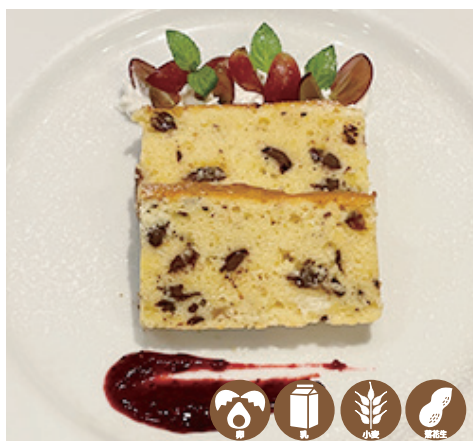


レモンのグラニータ

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
アイスクーキ

¥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

ピッツァ



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№1！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 (¥+220)
(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 ピアノコ
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、
グラノパダーノ、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 ロッソ
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)
トマト味



ピザ”フォカッチャ”
Pizza “FOCACCIA”
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)
- ・アンチョビ
Anchovy
¥300
(税込 ¥330)

- ・ベーコン
Bacon
¥300
(税込 ¥330)
- ・ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola
¥600
(税込 ¥660)

- ・生ハム 2 枚
Prosciutto
¥500
(税込 ¥550)
- ・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可能性があります。 ※写真はイメージです。