

# Menu di pranzo / ランチメニュー

## 前菜 A セット ¥1,600 (¥1,760 税込)

前菜の盛り合わせ&パン

お好みの  
パスタ又はピッツァ  
ドリンク



## シェフのオススメ B セット ¥3,200 (¥3,520 税込)

前菜の盛り合わせ&パン

お好みのパスタ又はピッツァ  
本日の魚料理又は肉料理  
ドルチェの盛り合わせ  
ドリンク



## ドルチェセット ¥2,200 (¥2,420 税込)

メイン料理までではないけれど、野菜とデザートは食べたいというご要望から出来たコースです。

前菜の盛り合わせ&パン  
パスタ又はピッツァ  
ドルチェの盛り合わせ  
ドリンク



## サラダセット ¥1,300 (¥1,430 税込)

今月の季節野菜サラダ&パン  
パスタ又はピッツァ  
ドリンク



## Primi piatti \*上記よりセットを! 下記よりお好みの料理をお選び下さい

### Pasta

パスタの大盛り+110円  
乾麺 100g → 150g

#### Rossa トマトベース

1. 真イカのトマトソーススパゲッティ  
イカをトマトソースと野菜で煮込み旨味が出ています。



本日のおすすめ!

2. アマトリチャーナ ローマ風  
パンチェッタと玉ねぎ、白ワイン、トマトソース、グラナ

3. ラグー ディ カルネ (ミートソース)  
国産ひき肉と野菜、チーズ入り 当店自慢の1品



ワタリガニ

4. ワタリガニのトマトソース (+220)  
カニの出汁がトマトソースに合う、オススメです!

#### Bianca オイルベース

5. スパゲッティ ボンゴレ  
あさりの白ワイン蒸し **トマトソースも出来ます!**



あさりのスパゲッティ

6. しらすとクルミのスパゲッティ  
ニンニク、オリーブオイル、塩ベース、パセリ、レモン

7. 鮮魚と季節野菜のシチリア風  
厳選した白身魚とその出汁と白ワインであっさり味、焼きパン粉がけ



鮮魚と季節野菜

#### Crema クリームベース

8. 本場のカルボナーラ  
ベーコン、パンチェッタと卵、粉チーズのバランスがいい。



9. サーモンのクリームソース  
イタリアでも定番のサーモンクリーム

### Pizza

Rossa トマトベース  
10 “ピッツァノルマ”  
揚げナス、バジリコ、チーズ



“ピッツァ ノルマ”

生ハムのせ+330円  
玉子のせ+110円  
“ビスマルク”

11. マルゲリータ  
トマトソース、モッツアレラチーズ、バジリコ、グラナ



マルゲリータ

12. シチリアーナ  
アンチョビ、オリーブ、ケッパー、モッツアレラチーズ

#### Bianca チーズベース

13. サルシッチャとマッシュルーム  
生ソーセージ、マッシュルーム、モッツアレラ、グラナ



サルシッチャとマッシュルーム

14. しらすと生トマトマリネ  
モッツアレラチーズ、釜揚げしらす、生トマト

15. クアトロフォルマッジ (+330)  
4種のチーズのせ ビアンカ

### Risotto リゾット

16. 鮮魚のリゾット ビアンコ  
鮮魚と季節野菜のチーズ風味



リゾット ビアンコ

17. リゾット マリナーラ  
魚介類のトマトソース (+330)



リゾット マリナーラ

## お得な! アルコール MENU

スパークリングワイン  
生ビール  
グラスワイン白・赤  
ハイボール / カクテル各種  
ALL ¥500-(¥550 税込)

~ ドリンク BAR ~  
ブレンドコーヒーIC/HOT  
紅茶 IC/HOT/ハーブティー  
オレンジジュース / 他

## DOLCE

+本日のランチドルチェ  
1種+¥320-(¥352 税込)  
3種+¥650-(¥715 税込)

QR ホームページ  
ご予約は TEL 又は  
こちらから→



\*アレルギーのある方は事前にお知らせください。  
\*お子様メニューもご用意しています。  
\*無添加、着色料や化学調味料は使用していません。

ランチ営業時間: 11:00~15:00(LO)

Cucina Siciliana Granduca

TEL: 045-663-1266