

Consigliato

上大岡店おすすめメニュー



シチリア赤ワインと 自家製サルシッチャのリゾット

Risotto with Sicilian red wine and homemade salsiccia
シチリアの赤ワイン風味で、サルシッチャの旨味が
溶け込んだ大人のリゾット

¥1,600 (税込 ¥1,760)



エトナ山のリゾットカルネ

Risotto with homemade ragout sauce and mushrooms
お肉のトマトソースとキノコ、チーズを使った
エトナ山の料理

¥1,500 (税込 ¥1,650)



パスタ ”ノルマ”

Pasta Norma

シチリア発祥、揚げなすのトマトソース。
仕上げにリコッタチーズをのせて。

¥1,500 (税込 ¥1,650)



山百合ポークのアグラッサート Yamayuri Pork Agrassato

山百合ポークを野菜と一緒にじっくり煮込んだ
料理です。

¥1,600 (税込 ¥1,760)



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

¥1,300 (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

Arancino rice croquette

ミートソースが入った揚げリゾット 国産米使用

¥500

(税込 ¥550)



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ナ、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

¥1,200

(税込 ¥1,320)



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。

¥800

(税込 ¥880)



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 ¥500

(税込 ¥550)

ラージ ¥800
(税込 ¥880)



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

具たくさん煮込み料理

¥750
(税込 ¥825)



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

¥800
(税込 ¥880)



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
ニンニクとアンチョビのオイル煮込み
(バゲット付)

¥864
(税込 ¥950)



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

¥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

Bianco / オイル、白ワイン風味

大盛り150g+¥150
(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

¥1,400 (税込 ¥1,540)



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

¥1,500 (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 ¥1,300
Fish bouillon (税込 ¥1,430)
and White Fish Sauce



粗挽き肉のラグービアンコ
フェットチーネ

Stewed meet sauce ¥1,300
Fettuccine (税込 ¥1,430)
鶏肉、豚肉を使った煮込みソース



しらすとクルミのスパゲッティ

Spaghetti with shirasu ¥1,400
and Walnuts (税込 ¥1,540)
仕上げるクルミがアクセント



季節野菜のペペロンチーノ

Peperoncino ¥1,300
with Seasonal Vegetables (税込 ¥1,430)
季節野菜がたっぷり



ボンゴレ ビアンコ

Vongole bianco ¥1,400
アサリと白ワイン風味のパスタ。(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 ¥1,300
Casarecce (税込 ¥1,430)
シチリアのショートパスタカサレッチェを使用

※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

Rosso / トマトベース

大盛り150g+¥150
(通常 100g) (税込)



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)
(+¥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。

¥1,200 (税込 ¥1,320)



魚介類のリングイネ ペスカトーレ

Seafood Linguine
"Pescatore"

魚老、あさり、ムール、カニ、イカ。魚介ソース

¥2,000
(税込 ¥2,200)
(+¥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

¥1,400
(税込 ¥1,540)



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

¥1,600
(税込 ¥1,760)
(+¥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

¥1,400
(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
(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

¥1,800 (税込 ¥1,980)
(+¥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

¥1,700 (税込 ¥1,870)
(+¥220)

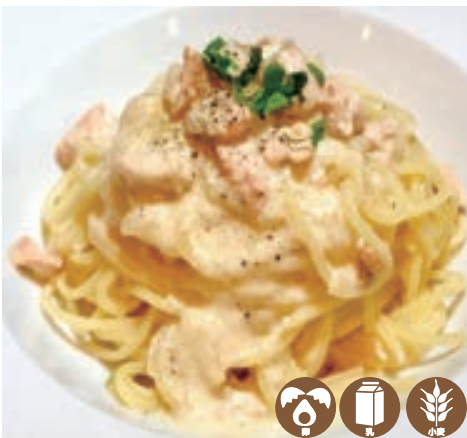


本場のカルボナーラ

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)
(+¥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

¥1,500
(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

ふんだん魚介類の出汁の
きいた豪華な一品

¥2,000
(税込 ¥2,200)
(+¥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

¥1,800 (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

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

(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

¥2,000

魚介類のトマトスープ仕立てに、
世界最小の Pasta "クスクス" を一緒に。

(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。

¥1,600

(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)

豚肉の香草マリネ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ます



国産牛肉のタリアータ

Japanese Beef Tagliata

¥2,700

国産の赤身肉ステーキを
薄目にカットしてご提供

(税込 ¥2,970)

(+¥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)

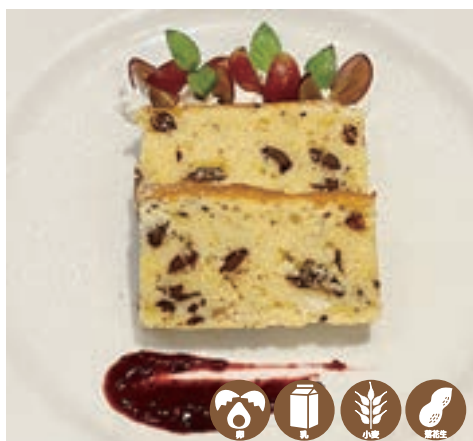


レモンのグランニータ

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
アイスクリーム

¥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。