

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. ラゲー 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”

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

生ハムのせ+330円
玉子のせ+110円
“ビスマルク”



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)

ブレンドコーヒーIC/HOT
カフェラテ 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: 045-350-5963