

# La Cantinella



## Antipasti - 前菜

生シーフード (エビ2匹、アカザエビ1匹、魚のカルパッチョ、タルタル、牡蠣1個、アラヌノメ3個)

*Il crudo di mare ( 2 gamberoni, 2 scampi, carpaccio di pesce, tartara, 1 ostrica, 3 aragoste)*

€ 35.00

レモンの葉風オビレタチのグラタンとスプリッツシャーベット

*Il pesce bandiera gratinato alle erbe in foglia di limone e granita allo spritz*

€ 16.00

パルミジャーナ

*La parmigiana di melanzane*

€ 14.00

柑橘の香り漂うサーモンのマリネ黒米とライトヨーグルト添え

*Il salmone marinato al profumo di agrumi con riso venere e yogurt magro*

€ 18.00

## Dalla tradizione - 伝統料理

タコ煮のオリーブとケッパーとエンダイブ添え

*I polpetti affogati con scarola al salto olive e capperi*

€ 16.00

シーフードサラダのペジタブルスパゲッティ添え

*L'insalata di mare con spaghetti vegetali*

€ 24.00

魚介のソテー

*Il sauté misto ai frutti di mare*

€ 18.00

チーズセレクションご堪能ください

前菜



## *I primi* - プリモピアット

ムール貝と唐辛子とサン・マルツァーノドライトマトフレークのフェットチエッレ

*Le fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano*

€ 18.00

カポチャとローストクルミとブッラータのリゾット

*Il risotto con zucca, noci tostate e burrata*

€ 16.00

ジェノバペーストと赤エビとウニのクリームリゾット

*Il risotto mantecato al pesto di basilico, gambero rosso e ricci di mare*

€ 26.00

エビとほうれん草とドライレモンのシャラティエッロ

*Lo scialatiello agli scampi, spinaci e limone candito*

€ 26.00

## *Dalla tradizione* - 伝統料理

カンティネッラ風ペンネ (サン・マルツァーノトマトとナスとモッツアレラチーズ)

*Le pennette alla cantinella (filetto di pomodoro 'San Marzano', melanzane, mozzarella)*

€ 14.00

サンタ・ルチア風リングイネ (魚介のパスタ)

*Le linguine alla Santa Lucia (varietà di molluschi e frutti di mare)*

€ 18.00

あさりのスパゲッティ

*Gli spaghetti alle vongole*

€ 16.00



パスタ

## I secondi - セコンドピアット・伝統の魚料理

スズキのグリルのインゲンとフェンネルとミントセロリのサラダ添え

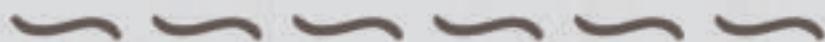
*Il trancio di spigola grigliato con insalatina di fagiolini, finocchio e sedano alla menta*

€ 26.00

地中海の鯛の切り身のハーブ焼きのポテト添え

*Il filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate*

€ 30.00



*Gamberoni, scampi* - クルマエビ、アカザエビ

€ 90.00 al kg · a porzione € 32.00 - (1kgあたり€ 90.00 · 1人前€ 32.00)

*Calamari* - イカ

€ 80.00 al kg · a porzione € 26.00 - (1kgあたり€ 80.00 · 1人前€ 26.00)

*Pesce del giorno solo mare* - 本日の海魚

€ 85.00 al kg · a porzione € 30.00 - (1kgあたり€ 85.00 · 1人前€ 30.00)

*Spigola alla mediterranea* - スズキの地中海風

€ 60.00 al kg · a porzione € 26.00 - (1kgあたり€ 60.00 · 1人前€ 26.00)

*Aragosta* - イセエビ

€ 180.00 kg - 1kgあたり€ 180.00

*Astice blu* - ロブスター

€ 120.00 al kg - 1kgあたり€ 120.00

イセエビ、オマールエビ、赤エビ、アカザ  
従い、当レストランで冷凍処理を施したもの  
をご提供しております。

魚



## I secondi - セコンドピアット

スタチオをまぶした牛ヒレとスモークナスのクリーム添え

*Tournedos manzo in crosta di pistacchio e crema di melanzane affumicate*

€ 30.00

ラムチョップの網焼きとズッキーニのスカベーチェ

*Agnello cotoletta alla scottadito e zucchine alla scapece*

€ 24.00

子豚の低温煮の生姜風味のリンゴピューレとポテトチップス添え

*Maialino da latte cotto a bassa temperatura, purea di mela allo zenzero e chips di patate*

€ 24.00

ここででは昔からお料理は文化であり、情熱であり、伝統です。今はさらに、研究であり、開発であり、選択であり、食に関する莫大な遺産の再確認なのです。



肉料理

## *I dessert* - デザート

パンナコッタのベリーソース添え

*Panna cotta ai frutti di bosco*

€ 10.00

パパのイチゴのソースとクリーム添え

*Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte*

€ 10.00

スフレのダークチョコレートとバニラソース添え

*Il Soufflé classico, salsa al cioccolato fondente e vaniglia*

€ 12.00

バニラジェラートのカプレーゼ

*La Caprese con gelato a vaniglia*

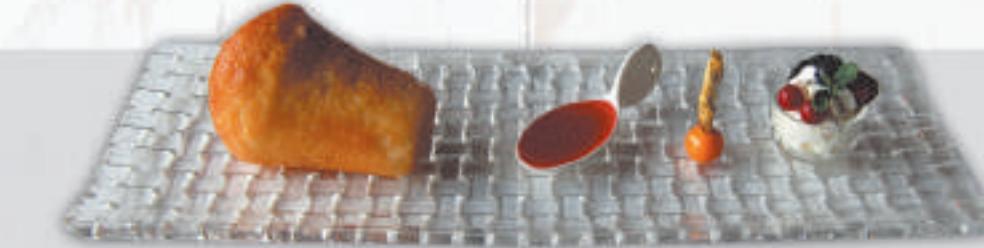
€ 9.00

ラズベリーとクラッシュアーモンドのチョコレートムース

*La Mousse al cioccolato con cuore al lampone e crumble alle mandorle*

€ 12.00

...最後に...



甘いです



# Menù degustazione Angelo - ANGELO試食メニュー

とウェルカムフード

*Piccolo stuzzichino di benvenuto*

生シーフード

*Crudo di mare*

エビとほうれん草とドライレモンのシャラティエッロ

*Scialatiello agli scampi, spinacino e limone candito*

地中海の鯛の切り身のハーブ焼きのポテト添え

*Filetto di pezzogna alla mediterranea con erbe aromatiche e patate*

パパのイチゴのソースとクリーム添え

*Il Babà con fragole pouchèt e crema di latte*

€ 65.00

私たちがお選びしました...



## Menù degustazione Sandy - SANDY試食メニュー

とウェルカムフード

*Piccolo stuzzichino di benvenuto*

レモンの葉風オビレタチのグラタンとスプリッツシャーベット

*Pesce bandiera gratinato*

ムール貝と唐辛子とサン・マルツァーノドライトマトフレークのフェットチェッレ

*Fettuccelle cozze, peperoncini del fiume e crumble di pomodoro secco San Marzano*

スズキのグリルのインゲンとフェンネルとミントセロリのサラダ添え

*Francio di spigola grigliato*

バニラジェラートのカプレーゼ

*La Caprese con gelato a vaniglia*

€ 55.00

私たちがお選びしました...

