

# DINNER

イタリア北部 美食の町ポローニャ地方の郷土料理を中心とした心温まるお料理をご用意。  
現地で修業したシェフがつくる、伝統の自家製手打ちパスタやおすすめのポロネーゼは必見！  
その他、肉、魚料理やピッツアなどもご堪能頂けます。



ピッツア・マチェライオ



ポローニャ仕込みの「ポロネーゼ」



生ハムとサラミの盛り合わせ



自家製サーモンの柑橘マリネと  
野生ルッコラのカルパッチョ



ラザニア ポローニャ風



ウサギのロースト 熟成バルサミソース

## - AFFETTATO & CHEESE -

生ハム・サラミ&チーズ

エミリア・ロマーニャ産 生ハムとサラミの盛り合わせ ニョッコフリット添え

3種盛り合わせ 1,580円 全種盛り合わせ 2,280円

バルマ産 生ハム ルリアーノ (ワンランク上のバルマ産生ハム)	850円	ラルド・ディ・バルマ (滑らかな口どけと上品な甘みを持つバルマ産豚脂)	1,050円
クラテッロ・ジベッコ (厳選された豚肉で作られるイタリア最高級生ハム)	1,200円	サラメ・バルマ (しっとり柔らかく旨味があるジューシーなサラミ)	700円
モルタデッラ (しなやかな食感のポローニャ伝統ハム)	720円	サラメ・フェリーノ (イタリアサラミの中でも最も上質な甘みを持つ高級サラミ)	800円

本日のエミリア・ロマーニャ産チーズの盛り合わせ 1,280円～  
(スタッフまでお尋ね下さい！)

## - ANTIPASTO -

前菜

《冷前菜》		《温前菜》	
ヴィチーノ風ミックスサラダ 柑橘ヴィネグレットソース	880円	カボチャのエルパツォーネ (カボチャとリコッタチーズのパイ包み焼き)	720円
八幡平マッシュルームとルッコラ・ バルミジャーノレジャーノ ブチマトのサラダ 熟成バルサミソース	1,280円	リミニ風魚介のフリット盛り合わせ	1,280円

自家製サーモンの柑橘マリネと野生ルッコラの  
カルパッチョ 1,150円

## - PIZZA -

ピッツア

ピッツア・ポローニャ (ポローニャ風ミートソース、モッツアレラチーズ、じゃがいも、モルタデッラ)	1,280円
ピッツア・マチェライオ (トマトソース、生ハム・サラミ・モルタデッラ、モッツアレラチーズ)	1,380円
八幡平マッシュルームの星型ピッツア (★星形のピッツア 八幡平マッシュルーム・パンチェッタ・モッツアレラチーズ・ルッコラ)	1,580円

※マルグリータやクワトロフォルマッジ等定番メニューもお作り出来ます。  
※海老や貝等の魚介、那須の旬野菜、旬のバジルを使ったジェノベーゼソースなど  
お好きな具材を使ってオリジナルピッツアもお作り出来ます。

## - PASTA -

自家製手打ちパスタ

ポローニャ伝統濃厚ミートソースのタリアテッレ (ポローニャといえばこれ！ボルチーニ茸のペースト、 赤ワインをたっぷり使った伝統ミートソース)	1,350円	オマール海老のストロツァブレティ (オマール海老を半身使った贅沢で味わい深いトマトソース)	1,800円
ラザニア・ヴェルデ (ほうれん草を練りこんだ緑色の生地のポローニャ伝統 ラザニア・トリュフの香りを添えて)	1,350円	ストロツァブレティ・アル・ベスカトーレ (たっぷり魚介の濃厚な出汁とブチマトを合わせたソース)	1,600円
モッツアレラ・バジルが入ったトマトソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキをトマトとバジル、 モッツアレラチーズのソースで)	1,250円	ジオファーム八幡平産マッシュルーム ラゲースソースのマックロンチーニ (香り高く旨味が多い上級マッシュルームとバルミジャーノ チーズのкок)	1,200円
ゴルゴンゾーラソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキのゴルゴンゾーラソース)	1,300円	仔羊のラゲースソースのマックロンチーニ (仔羊をバブリカと一緒にじっくり煮込んだソース)	1,400円
トルテリーニ・イン・ブロード (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリを 自家製コンソメスープと合わせて)	1,400円	鹿のラゲースソースのガルガネッリ (鹿肉をたっぷりの赤ワインで煮込んだ奥深いソース)	1,450円
ポローニャ風トルテリーニ (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリのミートソース)	1,400円	お豆の濃厚トマトソースのピサレイ (インゲン豆とラルドを合わせた濃厚トマトソース)	1,200円

カボチャのトルテリーニ バターとセージのソース 1,300円  
(アマレットを効かせた香り豊かなカボチャのラビオリ)

★パスタとソースの組み合わせはお好みで変更できます。  
例)鹿のラゲースソースのガルガネッリ⇒タリアテッレに変更

★ソースはお好みに合わせてお作り出来ます。  
例)豪快半身を使ったオマール海老のトマトクリームソース

★乾麺もございまして、お好きなソースと組み合わせ  
お召し上がり頂けます。  
例)モッツアレラ・バジルが入ったトマトソースのスパゲッティ

## パスタの説明

《タリアテッレ》 リボン状の平たいロングパスタ	《ストロツァブレティ》 魚介ソースにピッタリな捻じりショートパスタ
《ニョッキ》 ジャガイモ、卵、バルミジャーノで作る モチモチ食感のパスタ	《マックロンチーニ》 卵をふんだんに使うことでコクのある味わい深い 細長いロングパスタ
《トルテリーニ》 様々な具材を詰めた指輪の形をしたラビオリ	《ガルガネッリ》 卵をふんだんに使ったコクのあるショートパスタ
	《ピサレイ》 パスタ生地にパン粉を混ぜたモチモチ食感の ショートパスタ

## - MEAT & FISH -

肉 & 魚料理

プロデット (本日の鮮魚とたっぷり魚介のリミニ風ブイヤベース)	2,400円～	ウサギのロースト 熟成バルサミソース	2,300円
ポリート・ミスト (エミリア・ロマーニャ州定番!色んな部位を使ったお肉の煮込み)	1,800円	フランス産マグレカナール鴨の網焼き ベリーソース	2,300円
仔羊のポタッキオ (白ワイン、香味野菜、トマトの煮込み)	1,800円	ポローニャ風牛フィレ肉のカツレツ	2,500円
		牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース	2,800円

## - CONTORNO -

付け合わせ

メインディッシュの付け合わせやお酒のおつまみにどうぞ

ポテトフライ	380円	いんげん豆とチェリートマトのソテー	480円
ポテトのオープン焼き	380円	ほうれん草のフリッテレ	480円
ほうれん草のソテー	380円	エミリア風ニョッコフリット	480円

※メニュー価格は、税別表示でございます。別途消費税が加算されます。  
All prices are excluding sales tax. An additional 8% sales tax will be added to the final bill.