

# RACCOMANDATO

シェフのおすすめ! 店内で作られる自慢の手作りチーズと旬の食材をふんだんに使った今だけのおすすめメニュー

## Homemade "NABUCCO" Cheese

岐阜県の飛騨地方の酪農家が搾ったこだわりの低温殺菌の飛騨乳を使用。濃厚でフレッシュなチーズは毎日店内で手作りしています。

**Nabucco Platter**  
ナブッコ・プラッター  
ナブッコに来たらまずはこれ! 自慢のモzzarellaとリコッタ、厳選したフルーツマトとスロベニア産プロシュート、洗いちペーカリーのカンパニョのった特製プレート

**PICCOLO 2100** **GRANDE 3200**  
[税込2310] [税込3520]



**Homemade Burrata Salad**  
with Fig & Fruit Tomato  
自家製ブラータと無花果、フルーツマトのサラダ  
旬の無花果とどろける自家製ブラータをふんだんに合わせたこの季節限定のサラダ

**2300** [税込2530]

**Fresh Cheese Platter**  
フレッシュチーズ・プラッター  
モzzarella、リコッタ、ストラッチャテッラ、モzzarella・アミカータを盛り合わせた、色々な種類を楽しみたい方にピッタリのチーズ・プラッター!

**PICCOLO 1900** **GRANDE 3000**  
[税込2090] [税込3300]



**Shine Muscat Stuffed Burrata**  
とろける! シェインマスカットのブラータ  
スロベニア産 プロシュート  
旬の白桃をクリーミーなチーズで包み込みました! ふわふわ薄切りのプロシュートと一緒にどうぞ!

**2400** [税込2640]



**Mozzarella** モzzarella  
こだわりぬいた自慢の傑作!  
ミルク感たっぷりのジューシーなモzzarella

**HALF 450** **FULL 900**  
[税込495] [税込990]



**Burrata** ブラータ  
生クリームとモzzarellaを合わせ、モzzarellaで包んだ極上の味わい

**FULL 1250**  
[税込1375]



**Mozzarella Affumicata**  
モzzarella・アミカータ  
モzzarellaを桜チップで燻製しました。

**HALF 500** **FULL 950**  
[税込550] [税込1045]



**Ricotta** リコッタ  
Nabuccoの自信作! ほんのりとした甘さとやわらかな口当たり、脂肪分が低いフレッシュチーズ。

**HALF 350** **FULL 650**  
[税込385] [税込715]



**Stracciatella**  
ストラッチャテッラ  
細かくしたモzzarellaと生クリームを合わせたクリーミーな仕上が!

**HALF 450** **FULL 850**  
[税込495] [税込935]



**Caciocavallo** カチョカヴァロ  
ひょうたんのようなユニークな形! 歯ごたえもしっかりして、コクのあるミルク味。

**HALF 600** **FULL 1150**  
[税込660] [税込1265]

## Antipasto

**Yellowtail & Orange Carpaccio** with Fennel Salad & Colatura

鹿児島産ブリと早摘みかんのカルパッチョ ウィキョウサラダ コラトゥーラ

**1450** [税込1595]

**May Queen Potato Fritto**

北海道産 24ヶ月熟成メークインのフリット **+300** [税込330] アフミカータチーズと燻製塩

**700** [税込770]

**Pumpkin Scapece** with Spice Duggab

南瓜のスカペーチェ カルダモンとハルミチーズ

**950** [税込1045]

**Fig Fritto** with Stracciatella & Maldon Sea Salt

無花果のフリット ストラッチャテッラとマルドンソルト

**1200** [税込1320]

**Pacific Saury Confit** with Rucola, Raisfort & Kabosu Citrus

秋刀魚のコンフィ ルッコラレフォル カボス

**1400** [税込1540]

**Cheese Platter**

イタリア産 熟成チーズ3種盛り合わせ

**1100** [税込1210]

## Main Dish

**Beef Rump Tagliata** with Apple Mostarda, Aged Vincotto & Black Pepper

宮崎県産有田牛 有田牛ランプ肉のタリアータ 林檎のモスタルダ 熟成ヴィンコット 生黒胡椒

**3600** [税込3960]

**Aqua Pazza**

豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ

**2750** [税込3025]

## Pasta

**Pesto Napoletana with Pork & Mushroom** - Mezzze Maniche

白金豚ときのこのナポリ風ジェノベーゼ -メツツェマニケ

**2300** [税込2530]

**Capelini with Prosciutto & Autumn Truffle** - Capellini

プロシュートと御養卵、秋トリュフのカッペリーニ -カッペリーニ

**2200** [税込2420]

## Dolce

**Caramelized Fig & Earl Grey Pudding**

無花果のキャラメリゼとアールグレイプリン

**850** [税込935]

**Kyoho Grape & Shine Muscat Tart**

巨峰とシェインマスカットのタルト

**950** [税込1045]

## Antipasto

まずはここから! バラエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

### Bruschettas

こだわり食材と焼き立てバゲットで作った一口前菜"ブルスケッタ"



**TOMATO & BASIL**  
オスミットマトとバジル

**1PC 500**  
[税込550]



**STRACCITELLA**  
Truffle & Caramelized onion  
ストラッチャテッラ  
トリュフとキャラメルオニオン

**1PC 550**  
[税込605]

### CHARCUTERIE MISTO

シャルキトリー・ミスト

その日おすすめのハムやサラミを盛り合わせたシャルキトリーミスト

**PICCOLO 1250** / **GRANDE 2100**  
[税込1375] [税込2310]

### HOMEMADE SALSICCIA with Mashed Potatoes

自家製大和豚サルシッチャのグリル

マッシュポテト添え

**1100**  
[税込1210]

### FRESH MOZZARELLA & OSMIC TOMATO CAPRESE

出来立てモzzarellaとオスミットマトのカプレーゼ

出来立てのモzzarellaを甘くて濃い味わいのオスミットマトと合わせてカプレーゼに。

**1350**  
[税込1485]

### PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート

極薄・ふわふわにスライスしたスロベニア産プロシュート

**PICCOLO 1000** / **GRANDE 1800**  
[税込1100] [税込1980]

## Insalata

### RUCOLA & MUSHROOM SALAD

ルッコラとマッシュルームのサラダ

シトロン・ドレッシング リコッタサラータ

**PICCOLO 850** / **GRANDE 1600**  
[税込935] [税込1760]

### GRILLED ROMAINE LETTUCE & ORGANIC VEGETABLES

有機野菜とロメインレタスのグリルサラダ

アンチョビとガーリックのバーニャカウダソース

**PICCOLO 1050** / **GRANDE 1900**  
[税込1155] [税込2090]

## Main Dish

素材にしっかりこだわったシェフ特製のメインディッシュ



### GRILLED SWORDFISH

with Porcini Cream Sauce

メカジキのハーブグリル

ボルチーニクリームソース

**3000**  
[税込3300]



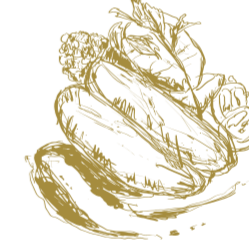
### BEEF FILLET BISTECCA

with Affumicata & Truffle Fond de Veau

国産牛フィレ肉のビステッカ

トリュフのフォンドボーとアフミカータチーズ

**100g 2900** / **200g 4900**  
[税込3190] [税込5390]



### ROASTED DUCK BREAST

with Green Pepper Mustard & Olive Sauce

鴨胸肉のロースト

グリーンペッパーマスタード オリーブのソース

**3200**  
[税込3520]

## Pasta

季節の野菜やハーブを練り込んだ麺など、自家製のこだわりの生麺を各種ご用意しました。ソースとの相性をお楽しみください。

**GNOCCHI**  
**POMODORO** with Homemade Mozzarella  
自家製モzzarellaとフルーツマト、バジルのポモドーロソース

**1850**  
[税込2035]

**LINGUINE**  
**CARBONARA** with Pancetta & Abalone Mushroom  
パンチェッタと黒アワビ茸のカルボナーラ

**1800**  
[税込1980]

**SPAGHETTI**  
**CREAM SAUCE** with Sea Urchin, Snow Crab and Butternut Squash  
雲丹とズワイガニ、バターナッツのクリームソース

**2500**  
[税込2750]

**RIGATONI**  
**BOLOGNESE** with Eggplant & Straciatella  
和牛の赤ワイン煮込みと賀茂茄子のボロネーゼ  
自家製ストラッチャテッラのせ

**2200**  
[税込2420]

**RISOTTO**  
**CHEESE RISOTTO** with Wild Boar Salsiccia, Chestnut & Olive  
猪のサルシッチャと焼き栗、オリーブのチーズリゾット

**2050**  
[税込2255]

自家製練り込み麺で作る  
季節限定のバスタもご用意しております  
左記、季節のメニューもご覧ください



**ALL NATURAL**

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

**ZERO  
TRANS FAT  
NON GMO**

低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL  
SALT**

自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC  
SUGAR**

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

**7WATER**

エウォーター使用  
TWater

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円頂戴しております。