

# 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作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、淡いちペーカリーのカンパニユがのった特製プレート

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



**Homemade Burrata Salad**  
*with Pear & Fruit Tomato*  
自家製ブラータと洋梨、フルーツマトのサラダ  
旬の洋梨と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]



**Shine Muscat Stuffed Burrata**  
とろける! シャ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]

### 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・アムィ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]



**Mozzarella** モzzarella  
こだわりの自慢の傑作! ミルク湯たつ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・アムィカータ  
モzzarellaを樫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りに!

**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、コクのあるミルクな味わい。

**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] アムィカータチーズと燻製塩

**700**  
[税込770]

**Chicory Saltimbocca**

アンディーブのサルティンボッカ

**1200**  
[税込1320]

**Bocconcini & Anchovy Fritto**

ボッコッチーニとアンチョビのフリット

**1200**  
[税込1320]

**Squid & Italian Parsley Saltare** *with Rucola, Raifort & Smoked Paprika*

ヤリイカとイタリアンパセリのサルターレ ルッコラレフォル、燻製パプリカ

**1500**  
[税込1650]

**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]

**Aqqua Pazza**

豊洲市場より 本日の鮮魚のアクアパッツァ

**2750**  
[税込3025]

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

白金豚ときのこのナポリ風ジェノベーゼ - メッツェマニケ

**2300**  
[税込2530]

**Fresh Tomato Sauce with Blue Crab & Fennel** - *Linguine*

渡り蟹とウィキョウのフレッシュトマトソース - 自家製リングイネ、蟹外子

**2200**  
[税込2420]

## Dolce

**Shine Muscat Panna Cotta**

シャインマスカットのパンナコッタ 白ワインジュレ、リコッタサラータ

**800**  
[税込880]

**Pear & Earl Grey Tart**

洋梨とアールグレイのタルト ベルガモットシュガー

**900**  
[税込990]

## Antipasto

まずはここから! バリエティ豊かなイタリアの冷/温前菜

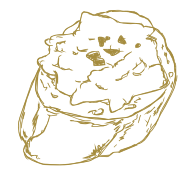
### Bruschettas

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]

### AGED CHEESE & SEASONAL ONION FRITTATA

熟成チーズと新玉葱のフリッタータ

イタリア風のチーズオムレツ

**1150**  
[税込1265]

## 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]

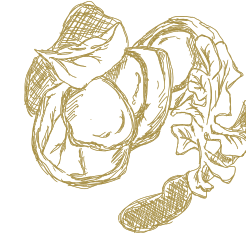
## Main Dish

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ビアムィカータチーズ

**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 & Straciarella*  
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  
EWater

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。