

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
ナブッコにきたらまずはこれ! 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ュがのった特製プレート
PICCOLO 2100 GRANDE 3200
[税込2310] [税込3520]



Homemade Burrata Salad
with Strawberry & Fruit Tomato
自家製ブラータととちあいか、フルーツマトのサラダ
旬のとちあいか薯ととろける自家製ブラータを合わせたこの季節限定のサラダ
2300 [税込2530]



Pear Stuffed Burrata
とろける! 洋梨のブラータ
スロベニア産 プロシュート
旬の洋梨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・アフィカタを盛り合わせた、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・アフィカタ
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げ!
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] アフィカタチーズと燻製塩

700
[税込770]

Oyster & Leek Gratin

広島県産 牡蠣と岩津ネギのグラタン

1600
[税込1760]

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]

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 *- 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]

Aglio Olio with Scampi, Lily Bulb & Pistachio *- Linguine*

手長海老と月光百合根、ピスタチオのアーリオオーリオ -自家製リングイネ

2200
[税込2420]

Dolce

Mont Blanc Tart

和栗のモンブラン

850
[税込935]

Fondant Chocolat

フォンダンショコラ -ピスタチオ、とちあいか、ブラウンチーズ

950
[税込1045]

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]

TRIPPA AL POMODORO

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

丁寧に仕込んだトリッパと白いんげん豆のやさしいトマト煮込み

950
[税込1045]

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フィカタチーズ

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 & Stracciatella*
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