



冷たい前菜

- アンチョビポテトサラダ ¥600
- ブロッコリーのガーリックソテー ¥600
- 野菜のカポナータ ¥600
- 自家製ピクルス ¥600
- 自家製レバーパテ ¥1,200
- 鮮魚カルパッチョ おすすめ ¥1,700
- プロシュート ¥1,100
- コッパ ¥800
- サラミ ¥800
- 生ハム盛り合わせ ¥2,500
- レーズンバター ¥780

サラダ

- 自家製野菜ドレッシングのサラダ ¥900
- チェリートマトと水牛チーズの
カプレーゼ ¥1,600



温かい前菜

おすすめ

- チーズ入りマッシュポテト『アリゴ』 ¥990
- 肉詰めオリーブフリット ¥880
- ポテトフライ ¥700
- 小海老のフリット ¥1,400
- イダコのフリット (1個) ¥600
- キャベツのアンチョビガーリック焼き ¥880
- 鱈とジャガイモの
クリーミーコロッケ (1個) ¥500
- トリッパとギアラの煮込み
『ランプレドット』 ¥1,880
- 小海老とねぎのアヒージョ ¥1,400
- カマンベールチーズとキノコの
アヒージョ ¥1,400
- スパイシーそら豆 ¥800
- しらすとキノコ、チーズの
熱々フリッタータ ¥1,580

★追加バケット... 1枚 ¥60



メインのお料理

おすすめ

- 豚肉の低温ロースト『ポルケッタ』... ¥1,880
- 若姫牛ゴールドラベルのグリル
300g ¥5,000
150g ¥2,580
- 牛ほほ肉の微発泡赤ワイン煮込み
おすすめ "グーラッシュ" ¥3,600
- 森林鶏もも肉のローストの
フリカッセ ¥2,400
- 本日のお魚のロースト ¥2,800
- 本日のお魚
生ハムをまとったフリット ... ¥2,800
- 本日のお魚の煮込み
おすすめ 『アクアパッツァ』 ¥3,000



※価格はすべて税込です。



TRATTORIA ISSEI
FOOD

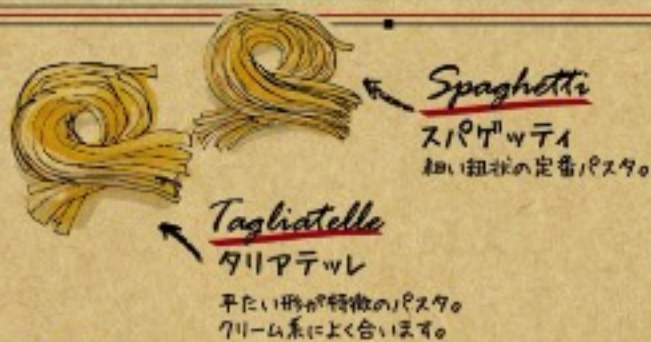
Napoli
ナポリ風
(もちもち生地) size...25cm
ピッツァ



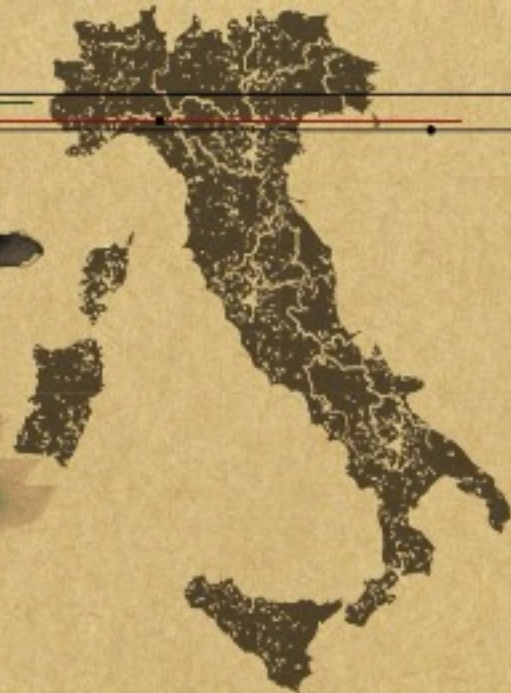
- ニンニクとアンチョビの
マリナーラ※チーズ無し ¥1,100
(トマトソース、オレガノ、アンチョビ、にんにく)
- 水牛チーズのマルゲリータ ¥1,800
(チーズ、トマトソース、バジル)
- キノコとサルシッチャの
ボスカイオーラ ¥1,800
(チーズ、トマトソース、キノコ、サルシッチャ)
- サルシッチャとトマトの
ジェノヴェーゼ ¥1,800
(チーズ、サルシッチャ、フレッシュトマト、バジルソース)
- パルミジャーノと生ハム、
セルパチカ ¥1,900
(チーズ、生ハム、セルパチカ)
- クアトロフォルマッジ
~はちみつ添え~ ¥2,700
(ゴルゴンゾーラ、タレージョ、ペコリーノ、モッツァレラ)



パスタ



- 青森にんにくのペペロンチーノ ¥1,600
- ナスとベーコンのトマトソース ¥1,700
- ボンゴレピアンコ ¥1,700
- しらすと長ねぎ、カラスミ風味の
オイルソース ¥1,900
- ポルチーニといろいろキノコの
クリームソース タリアテッレ... ¥2,000
- たっぷり魚介のトマトソース ¥2,100
- パンチェッタのカルボナーラ ¥1,800
- たらこのさっぱりメパスタ ¥1,700
- 岩のりのとパルミジャーノチーズの
クリームソース ¥1,700
- いくらとあさりのカルボナーラ ... ¥2,600
- シェフ特製ラザニア ¥1,780
- ウニのパスタ
~イカ墨を練り込んだスパゲティ使用~ ¥2,600



ドルチェ

- ティラミス ¥750
- ガトーショコラ ¥750
- ヘーゼルナッツの
トルタ・ディ・ノッチョーラ ¥750
- しあわせミルクプリン ¥550



※価格はすべて税込です。