

ANT  
I  
P  
A  
S  
T  
O

specialita!

本日のおすすめ前菜料理

・本日のアヒージョ Today's ajillo	1100	・富山の宝石 白海老のフリット Japanese glass shrimp fritter	990
・パルマ産生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツを添えて Uncured ham & burrata cheese	1980	-----	
★ 昆布めした桜鯛の熟成カルパッチョ Today's carpaccio	1650	カナルカフェ名物! 味、身の大きさ、全てが別格の絶品ムール貝をぜひ。 ～カナダ スプリングアイランド産～	
★ 色々春野菜のバーニャカウダ Bagna cauda	1980	★ ”活ムール貝の白ワイン蒸し” フライドポテト添え Mussels steamed in white wine 2750	

salumeria

生ハムやサラミ

・生ハム・サラミの盛り合わせ Assorted uncured ham & salami	1210
・モルタデッラハム Mortadella	770
・コッパ (香辛料を効かせた生ハム) Coppa	750
・パルマ産18か月熟成生ハム Palma's uncured ham (18 month)	880

insalata e stuzzichino

サラダ・おつまみなど

・シーザースパイシーチキンサラダ Caesar salad with spicy chicken	M - 880 L - 1320
・ニースサラダ salad nicoise	M - 880 L - 1320
・いろいろピクルス Mixed pickles	460
・自家製レバーパテ Liver-pate	660
・フィッシュ&チップス Fish & Chips	880
・自家製パテ ドカンパーニュ ピクルス添え Pate de campagne	1320

PASTA  
e  
SECONDO

pasta

パスタ

～パンチェッタと玉ねぎと黒胡椒、赤ワインとチーズで風味豊かに～

・スパゲッティ アマトリチャーナ  
Spaghetti Amatriciana  
1540

～揚げ茄子がおいしいさっぱりピリ辛トマトソース～

・スパゲッティ アラビアータ  
Spaghetti all'arrabbiata  
1540

～ブルーチーズのkokがまるやかにペンネと絡み合う～

・ペンネ ゴルゴンゾーラ  
Penne gorgonzola  
1760

～浅利、ズッキーニ、チェリートマトの旨み溢れるパスタ～

★ スパゲッティ ボンゴレビアンコ  
Spaghetti Vongole bianco  
1540

★ 明石タコとかぶ、イタリア産カラスミの  
スパゲッティ  
Spaghetti with octopus, turnip & dried mullet roe  
2090

secondo

肉・魚介料理

★ 自家製サルシッチャグリル (2p)  
Salsiccia (italian sausage)  
1320

★ NZ産スカンビ海老の備長炭グリル  
Shrimp Scampi  
2640 (2P)

★ オーストラリア産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
Beef stewd in red wine  
2860

★ 宮崎県産 尾崎牛もも肉のタリアータの備長炭グリル  
ルッコラとパルミジャーノのサラダ  
熟成バルサミソース  
Thinly sliced Japanese beef with salad  
3960

★マークのメニューは17時以降の提供となります。

\*表示価格は全て税込です。 \*テーブルチャージ ￥500