

ANT
IPA
STO

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 Burrata チーズ Uncured ham & burrata cheese	1980	・ミニピッツァフリット 生ハムとストラッキーノチーズ添え Petit pizza fritter with uncured ham & cheese	1100
★豚肉とサルシッチャのアルザス風煮込み choucroute garni	1540	★本日の新鮮カルパッチョ Today's carpaccio	1650
★春の山菜と魚介のフリットミスト Spring vegetables & seafood fritter	2200	★色々春野菜のバーニャカウダ Bagna cauda	1980

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

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

Cozze al vino

★ムール貝

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 ソルトスプリングアイランド産～

”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

★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

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'arrabiata

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

★釜揚げ桜海老と春野菜、

イタリア産ポツタルガ (カラスミ) の

アーリオオーリオ

Spaghetti with sakura shrimp & spring vegetables

2090

SECOND

セコンド

★自家製サルシッチャグリル (2p)

Salsiccia (italian sausage)

1320

★NZ産スカンピ海老の備長炭グリル

Shrimp Scampi

2640 (2P)

★宮崎県産 尾崎牛もも肉のタリアータ

備長炭グリル

ルッコラとパルミジャーノのサラダ

熟成パルサミソース

Thinly sliced Japanese beef with salad

3960

★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

★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