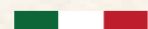


# gOO ITALIANO



## ・ ANTIPASTI ・

### FREDDI / 冷菜

Specialità	Mozzarella di bufala, prosciutto e rucola	サレルノ産水牛のモッツアレラ プロシュートとルッコラ	2,380
	南イタリアはカンパーニャ州サレルノから、毎週フレッシュなモッツアレラを空輸しています。生ハム、ルッコラとあわせるのが地元の食べ方。		

Affettato misto	アフエッタートミスト	1,780
Prosciutto di Parma DOP 24mese	パルマ産 24ヶ月熟成プロシュート	1,200
Formaggio misto	フォルマッジョミスト	1,380
Insalata di verdure all'Italiana	イタリア野菜のインサラータ	1,480

### CALDI / 温菜

#### Focaccia di Recco フォカッチャディレッコ



イタリアを旅して見つけたリグーリア州レッコの名物。ミルクシーなストラッキノーチーズと、薄く伸ばした生地のお楽しみ下さい

“Bianco”	ビアンコ	900
“speck e pomodoro”	スペック ポモドーロ	1,480
“fungi e aglio”	フンギ ビアンコ	1,480

Fritto misto di mare	フリット ディ マーレ / 魚介のフリット	1,780
Trippa alla Romana	ローマ風トリッパ	1,280
Pistaccio di Bronte DOP arrosto	ブロンテ産ピスタチオのロースト	1,080

## ・ PASTE ・

Spaghettoni al limone e panna	スパゲットーニ 瀬戸内《わらしべレモン》のクレマリモーネ	1,580
Spaghettoni al pistaccio e ricotta	スパゲットーニ ブロンテ産ピスタチオとリコッタのソース	1,800
Spaghettoni alla bottarga di tonno	スパゲットーニ サルディーニャ島のボットアルガのアーリオオーリオ	2,200
Spaghettoni alla carbonara	スパゲットーニ カルボナーラ ロマーナ	1,680
Paccheri al pomodoro con burratina	パッケリ ブラータをのせたダッテリーニトマトのソース	2,380
Fusilloni, ragu di pollo e caciocavallo	フジローニ, カチョカバロと鶏肉のラグーソース	1,580
Lazagna, ragu alla Bolognese	ラザーニャ, ボロネーゼ	1,580
Focaccia	フォカッチャ	80
Fidanzati Capresi, pesto alla Genovese	フィダンツァーティ カプレージ, ジェノベーゼ	1,680

## ・ PESCE & CARNI ・

Involtini di pesce spada	カジキマグロのインヴォルティニーニ	2,500
Ossobuco in bianco	オッソブーコ イン ビアンコ	2,980
Tagliata di manzo	黒毛和牛のタリアータ	3,200

## ・ DOLCI ・

Delizia al limone	デリツィア アル リモーネ	780
Cannoli al pistaccio	ピスタチオのカンノーリ	700
Tiramisù	ティラミス	580
Gelato con olio di oliva	ミルクジェラート EXバージンオイルのアッフオガート	580



# PIATTO UNICO

goo ITALIANO Shibuya

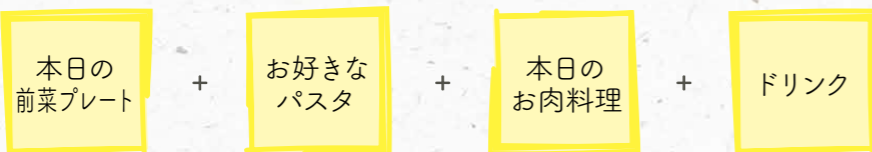


写真はイメージです

数量  
限定

## PIATTO UNICO

お肉とパスタのセット



本日のピアットウニコ -パスタは右よりお選びください- 1950

Select Pasta & Meat Dish

カラスミのオイルソースパスタ/ 2150

### Set Drink セットドリンク

コーヒー(Hot/Iced) Coffee	紅茶(Hot/Iced) Tea	アイスピーチティー Iced Peach Tea	アイスルイボスティ Iced Rooibos Tea
--------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------------

### Alcohol お酒

生ビール Draft Beer	ワイン 赤/白 Wine Red or White	スパークリングワイン Sparkling Wine
--------------------	------------------------------	------------------------------

+ 300

### Dessert ドルチェ

本日のドルチェ  
Day of the Dessert

+ 300

## PASTA SET

パスタランチセット

本日の  
前菜プレート

+

パスタ

+

ドリンク

パスタ発祥の地と呼ばれる、イタリアのカンパーニャ州グラニャーノで作られる伝統製法パスタを使用しています。低温長時間乾燥でゆるやかに仕上げたもちもちの食感と、豊かな小麦の香りがのが特徴です。

スパゲッティ イカのアラビアータ  
Spaghetti, Squid All'arrabbiata

1450



フッジローニ チキンのラグーソース  
Fusilloni, Stewed Chicken Ragu Sauce

1450



パッケリ サレルノ産ダッテリーニトマトのソース  
Paccheri, Datterini Tomato Sauce

1550



スパゲッティ サルシッチャのレモンクリームソース  
Spaghetti, Lemon Cream with Salsiccia

1650



ラザニア ボロネーゼ  
Lasagna Bolognese

1650



スパゲッティ サルデーニャ産カラスミのオイルソース  
Spaghetti, Oil Base of Italian Botargo

1850

