# goo ITALIANO

## SAPORI DIVERSI
## DA 20 REGIONI

Shibuya 23*01

# Antipasto 前　菜

## Freddo 冷菜

＊ サレルノ産水牛モッツァレラ、生ハムとルッコラ　2480
イタリアから空輸、ミルキーで濃厚な味わいです。生ハム、ルッコラとともに現地のスタイルでご提供します。

国産ムール貝の白ワイン蒸し
～フレッシュトマトとオリーブとピクルスのソース～　580

ナスのカポナータのブルスケッタ
～松の実・レーズンを使ったシチリア風～　680

有機ホワイトバルサミコと完熟フルーツトマトの甘酸っぱいマリネ　980

ロメインレタスのスパイシーシーザーサラダ　980

静岡県産ホワイトマッシュルームと
ドライフルーツのカルパッチョ風サラダ　1280

アフェッタートミスト　1480
（生ハム・ミラノサラミ・モルタデラ・ポルケッタの4種盛り合わせ）

フォルマッジョミスト　1480
（グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・ピアチェンティーヌの4種盛り合わせ）

## Caldo 温菜

ナポリ名物ゼッポリーネ　680
ピザ生地に海藻を練り込んだ軽めの揚げパン

グラナパダーノチーズと黒胡椒のマッシュポテトグラタン　880

アスパラガスと白トリュフ風味のスクランブルエッグ、バッサーノ風　980

トリッパのローマ風トマト煮込み　980

シチリア島ブロンテ産ピスタチオのロースト　1080
世界最高峰のピスタチオ使用

## Focaccia

グリルした自家製フォカッチャ　120

## Focaccia di Recco
フォカッチャ ディ レッコ

薄い生地にクリーミーで酸味のあるストラッキーノチーズを挟みパリッと焼き上げたリグーリア州の郷土料理です。お店でひとつひとつ生地からつくっています

### Bianco ビアンコ　880
ストラッキーノチーズを挟んで焼いた王道のレッコです

### Speck スペック　1280
最高級のダッテリーニトマトをたっぷり使ったレッコです。仕上げに燻製した生ハムをのせました

### Funghi フンギ　1280
マッシュルームとガーリックをのせて焼いた風味豊かなレッコです

# Pasta パスタ

当店こだわりのパスタは上質小麦の味の良さと香りの高さが特徴で、イタリアの伝統的な製法で作られている為、モチモチした食感をお楽しみいただけます。

## Pasta Corta ショートパスタ（50g）

＊ パッケリ、ダッテリーニトマトソース～バジルとリコッタ添え～　1180
サレルノの大地でたくましく育ったトマト、圧倒的な甘さが特徴。自慢のソースをパッケリと合わせました

フッジローニ、チキンのラグーソース　880
大きなネジネジのショートパスタを鶏肉と香味野菜で煮込んだソースに合わせました

フッジローニ、自家製ポルペッティのトマトソース　980
ナツメグやクミンを効かせた手作りミートボール「ポルペッティ」を加えたトマトソースです

カサレッチェ、ローストアーモンドのトラパネーゼソース　980
シチリア伝統のショートパスタとアーモンド・バジル・ニンニクを使ったトマトソースです

フィダンツィアーティ　ジェノベーゼソース　1380
「カプリ島の婚約者」と呼ばれるショートパスタと鮮やかなグリーンで濃厚なバジルソースです

## Pasta Lunga ロングパスタ（60g）

＊ スパゲットーニ、レモンクリームソース　1280
グーイタリアーノの看板メニュー！シチリア産レモンの爽やかな風味と野菜の旨味の絶妙なバランスが自慢です

スパゲッティ、アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ　880
赤トウガラシとニンニクだけの辛くて旨いシンプルパスタです

スパゲッティ、真イカのアラビアータ　980
甘辛さがクセになるトマトソースが人気のグーイタリアーノ特製のアラビアータです

スパゲッティ、ボンゴレビアンコ　1180
国産アサリとフレッシュトマトを使った旨味たっぷりのパスタです

スパゲッティ、ローマ風カルボナーラ　1380
本場ローマのカルボナーラを再現した豚ほほ肉の塩漬け「グアンチャーレ」とペコリーノチーズを使った濃厚なソース

フジッリルンギ、香草パン粉で仕上げたシチリア風「カポナータ」のトマトソース　1380
珍しいロングタイプのフジッリと甘酸っぱいシチリア風ナスのトマト煮込みをソースにして合わせました

スパゲッティ、サルディーニャ島のボッタルガのアーリオ・オーリオ　1980
マグロのカラスミを使ったレモン香るニンニクとオイルのパスタです

## Pasta Fresca 生パスタ（80g）

自家製サルシッチャを詰めたラビオリ、ダッテリーニとバジルのソース　1180
ローズマリーやイタリアンパセリなどを使用したサルシッチャをラビオリに詰めて、旨味たっぷりのトマトソースと合わせました

～ナイフで切って食べる～1枚パスタ、レモンクリームソース　1280
大きなシート状のパスタに自慢のレモンクリームを和えた一品です。お好きな大きさに切ってお召し上がりください

# Carne メイン

＊ 黒毛和牛のタリアータ　3280
黒毛和牛の薄切りステーキをトスカーナ風にオリーブオイルとルッコラ、レモンでお召し上がりください

ポルケッタのロースト～タスマニア産マスタード添え～　1680
香草を詰めてロール状にした肉厚の豚肉のローストです。プチプチした食感のタスマニア産粒マスタードを添えました

仔羊のグリルとトスカーナポテト、ローズマリー風味　1880
骨付きの仔羊肉をローズマリーを効かせてグリルし、厚切りのフライドポテトとともに豪快に盛り付けました

オッソブーコの白ワイン煮込み　2980
骨付き牛スネ肉を白ワイン、たっぷりの香味野菜とともに柔らかくなるまでじっくり煮込んだミラノの伝統料理です

# Dolce ドルチェ

＊ カンノーリ　～濃厚ピスタチオクリームと爽やかなリコッタレモンクリーム～　680
シチリアの伝統菓子、筒状に揚げた生地の中にクリームを詰めたデザートです。

ミルクジェラート～青りんご香るエキストラバージンオイルのアッフォガート～　580
トスカーナ産の極上のバージンオイルをかけて食べるイタリアスタイルのジェラート

イタリアンプリン”ブディーノ”　580
クリームチーズを使った、少し固めの焼きプリンにほろ苦いカラメルソースをかけました

ティラミス　580
「私を元気にして」という意味を持つデザート、マスカルポーネとほろ苦いエスプレッソを使ったティラミスです

# Bevanda ドリンク

## Birra ビール

ハートランド ( 樽生 )　680
ペローニナストロアズーロ ( 樽生 ) 780
モレッティゼロ(ノンアルコール) 700

## Sangria サングリア

数種類のフルーツを 2 日間赤ワインに漬け込み仕上げた、自家製サングリアです

★サングリア　グラス 800
サングリア　カラフェ 3000

## Limoncello リモンチェッロ

有機レモンの皮を2週間漬け込み仕上げた、清々しい風味と甘めの飲み口の自家製リモンチェッロです

★リモンチェッロスプリッツァ 780

## Cocktail カクテル

地元イタリアでは、食前酒として欠かせないアペロールとカンパリ。
オレンジの軽やかな甘さとスッキリした後味のアペロールと、さまざまなハーブや果実を配合して
作られるカンパリ。お食事をさらに美味しくします。

★アペロールスプリッツ 780
アペロールソーダ 750
アペロールオレンジ 750
カンパリソーダ 750
カンパリオレンジ 750
スプモーニ 750

---

ハイボール 680
ジン・ウォッカ・カシス 750

## Analcolica ソフトドリンク

イタリア産天然炭酸水と有機原料を使ったプレミアムソーダ

オーガニックブラッドオレンジソーダ 880
オーガニックレモンソーダ 880

---

シチリア島のブラッドオレンジジュース 680
シチリア島カターニア産のフレッシュ感と自然の甘さが自慢の保存料・添加物不使用のジュースです

---

テアラペスカ～甘いアイスピーチティ～ 580
コカ・コーラ 580
ウィルキンソン　ジンジャーエール 580
ウーロン茶 580

## Acqua Naturale ミネラルウォーター

アクアパンナ 880
サンペレグリノ 880

## Caffé カフェ

ダブルトールカフェ焙煎のコーヒーを使用しております

エスプレッソ(シングル / ダブル) 380/580
アメリカーノ 480
カプチーノ 580
アールグレイ 500

## Digestivo 食後酒

リモンチェッロ 580
グラッパ 780
アマーロ・ノチェッロ・アマレット・サンブーカ

# Vino ワイン

## Spumante スパークリング

| | |
|---|---|
| ブリュット・ヴィーノ・スプマンテ<br>グレラ、シャルドネ /ヴェネト | 3800 |
| プロセッコ・キュヴェ・ベアトリーチェ<br>グレラ /ヴェネト | 4500 |
| ☘ サン・ベルナール・アンチェストラーレ<br>リンゴ、洋ナシ /ヴァッレ・ダオスタ < シードル > | 4500 |
| ☘ スプマンテ・ピノグリージョ<br>ピノグリージョ / アブルッツォ<オレンジ> | 4800 |
| ☘ ヴェンサーメ・アンチェストラーレ<br>サンジョヴェーゼ / エミリア・ロマーニャ < ロゼ > | 5500 |
| フランチャコルタ・ブリュット<br>シャルドネ / ロンバルディア | 6600 |
| ☘ フランチャコルタ・ドサッジョ・ゼロウノ<br>シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネロ / ロンバルディア | 9800 |

## Vino Bianco 白ワイン

| | |
|---|---|
| ヴィーノ・ビアンコ・イタリアーノ<br>ガルガーネガ / イタリア | 3300 |
| ☘ アランサット・ノンフィルター<br>ピノグリージョ、ソーヴィニョンブラン / フリウリ<オレンジ> | 3800 |
| ☘ アルバラーラ<br>アルバーナ / エミリア・ロマーニャ | 4500 |
| ☘ アレグロ<br>シャルドネ / プーリア | 4800 |
| ソーヴィニョン・ヴィーニェ・オルゾーネ<br>ソーヴィニョンブラン / フリウリ | 4800 |
| ☘ フォエミネ・ピノグリージョ<br>ピノグリージョ、他 アブルッツォ<オレンジ> | 4800 |
| ☘ ドラゴ・ビアンコ<br>ガルガーネガ /ヴェネト | 5500 |
| ☘ アルターレ<br>トレビアーノ / アブルッツォ | 7800 |
| プンタディコーレ<br>シャルドネ / アブルッツォ | 7800 |

## Vino Rosso 赤ワイン

| | |
|---|---|
| ヴィーノ・ロッソ・イタリアーノ<br>サンジョヴェーゼ / イタリア | 3300 |
| ☘ アリアニコ・デル・ヴルトゥレ<br>アリアニコ / バジリカータ | 3800 |
| ☘ ロ・ゼルボーネ・ロッソ<br>ドルチェット / ピエモンテ | 3800 |
| ☘ ジョイエ<br>プリミティーヴォ、アレアティコ / プーリア | 4500 |
| ☘ ゴティコ　ロッソ・ピチェーノ・スペリオーレ<br>モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ / マルケ | 4800 |
| ☘ ラ・ヴァッレ・デル・ヴェント<br>サンジョヴェーゼ / トスカーナ < ロゼ > | 4800 |
| ☘ アレグロ<br>プリミティーヴォ / プーリア | 4800 |
| ルビオーロ・キャンティ・クラシコ<br>サンジョヴェーゼ / トスカーナ | 5500 |
| ☘ ピノ・ネロ<br>ピノネロ / トレンティーノ | 5500 |
| ☘ モンテプルチアーノ・ダブルツォ・リゼルヴァ<br>モンテプルチアーノ / アブルッツォ | 6800 |
| ☘ バローロ・クリュ　アスケリ<br>ネッビオーロ / ピエモンテ | 9800 |
| ブルネロ ディ モンタルチーノ<br>サンジョヴェーゼ / トスカーナ | 12000 |

☘：自然派ワイン
減農薬からビオディナミまで、出来る限り自然のままの製法で作ったワインをご用意しております。ブドウ本来の味わいと生産者の拘りもお楽しみください。