

Antipasto 前菜

Freddo 冷菜

- * サレルノ産水牛モッツアレラ、生ハムとルッコラ 2680
イタリアから空輸、ミルクィで濃厚な味わい。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
- 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
- ルッコラとホワイトマッシュルームのサラダ 1380
- 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・タレージョ・ピアチェンティーヌの4種盛り合わせ)
- アフエッタートミスト 1580
(生ハム・ミラノサラミ・モルタデラ・ボルケッタ 4種類盛り合わせ)

Caldo 温菜

- ナポリ名物ゼッポリーネ 680
自家製ピザ生地に磯の香よい海藻を練り込んだ軽めの揚げパン
- 真イカのセモリナ粉フリット 880
- 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
- トリッパのローマ風トマト煮込み 980
鮮度の良いトリッパを自家製トマトソースで煮込みました。
- 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 フォカッチャ

- 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ノー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

Speck スペック 1480

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 1480

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)

- * パッケージ、ダッテリーニトマトソース～バジルとリコッタ添え～ 1280
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ージと合わせました
- フジローニ、チキンのラグーソース 1080
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
- ペンネリガーテ、真イカのアラビアータ 1080
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
- 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 1080
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
- トロフィエ、ジェノヴェーゼソース 1680
「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)

- * スパゲッティーニ、レモンクリームソース 1480
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 1080
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
- 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
- リングイネ、国産ムール貝とサフランのアーリオ・オーリオ 1780
希少なサフランを使いムール貝の旨味をしっかりと吸ったシチリア伝統のパスタです
- スパゲッティ、サルデーニャ島のポツタルガのアーリオ・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

Carne メイン

- * 黒毛和牛のタリアータ 3480
黒毛和牛の薄切りステーキをトスカ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
- ボルケッタのロースト～タスマニア産マスタード添え～ 1980
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
- メカジキの香草パン粉焼き、シチリア風 2280
香草やオレンジを効かせたパン粉とともに焼き上げました。アーモンド風味のフレッシュトマトソースを使ったシチリア風です

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滑らかでコクのある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プフォガート～ 580
トスカ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
- 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

goo ITALIANO

**SAPORI DIVERSI
DA 20 REGIONI**

Bevanda ドリンク

Birra ビール

プレミアムモルツ(樽生) 730

モレッティゼロ(ノンアルコール) 730

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 リモンチェットロ

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トロです

★リモンチェットロスプリッツァ 800

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 800

アペロールソーダ 780

カンパリソーダ 780

スパモーニ 780

ハイボール 680

ジン/ウォッカ/カシス/ etc 780

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 980

オーガニックレモンソーダ 980

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

サンベレグリノ 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

リモンチェットロ 680

グラッパ 880

アマーロ/ノチェットロ/アマレット/サンブーカ/ etc

Vino ワイン

Spumante スパークリング

ブリュット・ヴィーノ・スパマンテ グレラ、シャルドネ/ヴェネト	4500
✿ サン・ベルナルド・アンチエストラレー リンゴ、洋ナシ/ヴァッレ・ダオスタ<シードル>	4500
プロセッコ・キュヴェ・ベアトリーチェ グレラ/ヴェネト	5500
✿ スパマンテ・ピノグリージョ ピノグリージョ/アブルッツォ<オレンジ>	5500
✿ ヴェンサーメ・アンチエストラレー 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 シャルドネ/ロンバルディア	7300
✿ フランチャコルタ・ドサツジョ・ゼロウノ シャルドネ、ピノビアンコ、ピノネロ/ロンバルディア	11000

Vino Bianco 白ワイン

ヴィーノ・ビアンコ・イタリアーノ ガルガーネガ/イタリア	3800
✿ アランサット・ノンフィルター ピノグリージョ、ソーヴィニヨンブラン/フリウリ<オレンジ>	4500
✿ アルバラーラ アルバーナ/エミリア・ロマーニャ	4800
✿ アレグロ シャルドネ/プーリア	4800
✿ レノス ヴェルメンティーノ、モスカート/サルデーニャ	5500
✿ フォエミネ・ピノグリージョ ピノグリージョ、他 アブルッツォ<オレンジ>	5800
ソーヴィニヨン・ヴィーニエ・オルゾーネ ソーヴィニヨンブラン/フリウリ	6300
✿ ドラゴ・ビアンコ ガルガーネガ/ヴェネト	7800
アルターレ トレビアーノ/アブルッツォ	8800
プンタディコーレ シャルドネ/アブルッツォ	8800

Vino Rosso 赤ワイン

ヴィーノ・ロッシ・イタリアーノ サンジョヴェーゼ/イタリア	3800
✿ アリアニコ・デル・ヴルトウレ アリアニコ/バジリカータ	4300
✿ ジョイエ プリミティーヴォ、アレアティコ/プーリア	4500
✿ アレグロ プリミティーヴォ/プーリア	4800
✿ ゴティコ ロッシ・ピチエーノ・スペリオーレ モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ/マルケ	5500
✿ ジャンドン ロザート ランブルスコ サラミーノ他/エミリアロマーニャ<ロゼ>	5500
ルビオーロ・キャンティ・クラシコ サンジョヴェーゼ/トスカーナ	6300
✿ ピノ・ネロ ピノネロ/トレンティーノ	6300
✿ モンテプルチアーノ・ダブルツォ・リゼルヴァ 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 ネッピオーロ/ピエモンテ	12000
ブルネロ ディ モンタルチーノ サンジョヴェーゼ/トスカーナ	12000

✿：自然派ワイン

減農薬からバイオダイナミまで、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。



Party Plan

all you can drink

グーイタリアーノの【飲み放題付き】パーティープラン

飲み放題メニュー

ワイン Vino

スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン
Sparkling wine/White wine/ Red wine

カクテル Cocktail

ハイボール/カンパリソーダ
Highball/Campari soda

ジントニック/ジンバック/ジンソーダ
Gin and tonic/Gin buck/ Gin and soda

ウォッカトニック/モスコミュール/ウォッカソーダ
Vodka tonic/ Moscow Mule /Vodka soda

カシスソーダ/カシスウロン
Cassis soda/ Cassis oolong

ビール Birra

生ビール/シャンディーガフ
Draft beer/Shandygaff

ソフトドリンク Analcolica

ピーチティー
Peach tea

ウーロン茶
Oolong tea

ルイボスティー
Rooibos tea

ジンジャーエール
Ginger ale



【goo定番パスタを気軽に楽しむ】

カジュアルパーティープラン(5品) + 飲み放題 ¥4,500(税込)

■前菜4種盛り合わせ

- ・ムール貝のマリネ
- ・シチリア風カポナータ
- ・ゼツポリーネ
- ・アフエッタート

■ロメインレタスのスパイシーシーザーサラダ

アンチョビー風味のドレッシングとチリパウダーをアクセントに使用

■フォカッチャ ディ レッコ

クリーミーで酸味のあるストラッキノーチーズを挟みパリッと焼き上げました

■フジローニ チキンラゲースソース

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

■パッケリ サレルノ産ダッテリーニトマトのソース

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

「with all-you-can-drink」

【Casual Party Plan】¥4,500 (5 dishes)

■ Assorted Appetizers (4 types)

Marinated Mussels Palermo Caponata Zeppoline Sliced Salami

■ Spicy Caesar Salad with Romaine Lettuce

Featuring anchovy-flavored dressing and a hint of chili powder

■ Focaccia di Recco

Crispy baked focaccia stuffed with creamy and tangy Stracchino cheese

■ Fusilloni with Chicken Ragu Sauce

Large twisted short pasta paired with a sauce made from chicken and aromatic vegetables

■ Paccheri with Salerno Datterini Tomato Sauce

Featuring robust tomatoes grown in the fertile land of Salerno, known for their overwhelming sweetness, blended with our special sauce and paired with Paccheri pasta



【人気商品とメイン料理が楽しめるオススメプラン】

グーイタリアーノ パーティープラン(6品) + 飲み放題 ¥5,500(税込)

■サレルノ産水牛のモッツアレラ

イタリアから空輸、ミルクィで濃厚な味わいのチーズです

■前菜3種盛り合わせ

- ・ムール貝のマリネ
- ・シチリア風カポナータ
- ・ゼツポリーネ

■フォカッチャ ディ レッコ

クリーミーで酸味のあるストラッキノーチーズを挟みパリッと焼き上げました

■パッケリ サレルノ産ダッテリーニトマトのソース

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

■アリスタ <ローズマリー・ガーリックと焼いた豚肉のロースト>

国産豚肉をローズマリーとニンニクと共にローストしました

「with all-you-can-drink」

【Goo ITALIANO Party Plan】¥5,500 (6 dishes)

■ Mozzarella di Bufala from Salerno

Air-shipped from Italy, this cheese offers a milky and rich flavor.

■ Assorted Appetizers (3 types)

Marinated Mussels Palermo Caponata Zeppoline

■ Focaccia di Recco

Crispy baked focaccia stuffed with creamy and tangy Stracchino cheese

■ Paccheri with Salerno Datterini Tomato Sauce

Featuring robust tomatoes grown in the fertile land of Salerno, known for their overwhelming sweetness, blended with our special sauce and paired with Paccheri pasta

■ Arista <Roast Pork with Rosemary and Garlic>

Domestic pork roasted with rosemary and garlic



【ちょっと贅沢な特別プラン】

プレミアムパーティープラン(6品) + 飲み放題 ¥6,000(税込)

■サレルノ産水牛のモッツアレラ

イタリアから空輸、ミルクィで濃厚な味わいのチーズです

■前菜3種盛合わせ

- ・ムール貝のマリネ
- ・シチリア風カポナータ
- ・ゼツポリーネ

■ロメインレタスのスパイシーシーザーサラダ

アンチョビー風味のドレッシングとチリパウダーをアクセントに使用

■フォカッチャ ディ レッコ

クリーミーで酸味のあるストラッキノーチーズを挟みパリッと焼き上げました

■スパゲットーニ レモンクリームソース

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

■黒毛和牛のタリアータ

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

「with all-you-can-drink」

【A Little Luxurious Special Plan】Premium Party Plan ¥6,000 (6 dishes)

■ Mozzarella di Bufala from Salerno

Air-shipped from Italy, this cheese offers a milky and rich flavor.

■ Assorted Appetizers (3 types)

Marinated Mussels Palermo Caponata Zeppoline

■ Spicy Caesar Salad with Romaine Lettuce

Featuring anchovy-flavored dressing and a hint of chili powder

■ Focaccia di Recco

Crispy baked focaccia stuffed with creamy and tangy Stracchino cheese

■ Spaghettoni with Lemon Cream Sauce

Goo Italiano's signature dish! A perfect blend of the refreshing flavor of Sicilian lemons and the umami of vegetables.

■ Tagliata of Wagyu Beef

Enjoy thinly sliced Wagyu beef steak in Tuscan style with olive oil, arugula, and lemon