goo ITALIANO

SAPORI DIVERSI
DA 20 REGIONI

Link in Bio

写真でメニュー内容が確認できます
タブの「料理」を選んでください

2025_09_GIS

GRAND MENU

Antipasti 前菜

Antipasti Freddi 冷たい前菜

Piatti Consigliati おすすめ
サレルノ産水牛のモッツァレラ、生ハムとルッコラ　1人前 1,380 / 2人前 2,680
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

3種のオリーブのマリネ　680

シラスとカリフラワーのアーリオオーリオ　780

Piatti Consigliati おすすめ
バッカラマンテカート
白（干し鱈のクリーミーペースト）/ 黒（干し鱈のクリーミーペーストイカ墨入り）　各 850

完熟フルーツトマトの有機ホワイトバルサミコマリネ　880
有機ホワイトバルサミコのやさしい酸味で、完熟フルーツトマトの甘みを引き立てた爽やかなマリネ

季節のブルスケッタ（4個）　950
旬の食材を使用しています。詳しくはスタッフにお尋ねください

フォルマッジョミスト（チーズ盛合せ）　1,780
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

アフェッターミスト（ハムとサラミ盛合せ）　1,780
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

Piatti Consigliati おすすめ
本日の鮮魚のカルパッチョ　1,450
本日市場から入荷した新鮮な鮮魚をお出しします。詳しくはスタッフにお尋ねください

Antipasti Caldi 温かい前菜

グラナパダーノチーズと黒コショウのマッシュポテトグラタン　780
じゃがいもの甘みをグラナ・パダーノチーズのコクで包み込み、仕上げに黒コショウをきかせた濃厚なポテトグラタン

トリッパのローマ風トマト煮込み（牛の胃の煮込み）　850
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

市場直送！アサリの白ワイン蒸し　1,280
市場直送の新鮮なアサリを、白ワインでふっくら蒸し上げました。素材の旨み引き出しました

新鮮なイワシを使った　香草パン粉焼き　1,480
新鮮なイワシに香り豊かなハーブ入りパン粉をまとわせ、香ばしく焼き上げました。シンプルながら奥深い一皿です

サルシッチャのトマトソース煮込み　1,980
イタリアの生ソーセージを使った煮込み

Fritture 揚げ物

Piatti Consigliati おすすめ
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

ナポリのソウルフ―ド　カラマリフリット　850
イカの輪切りをカリっと揚げたワインによく合 うおつまみです

自家製パタティーネ・フリッテ　950
とろけるチーズの旨みとパセリの香りが絶妙に絡む、贅沢なフライドポテト。お酒のお供にぴったり

Insalate サラダ

Piatti Consigliati おすすめ
セルバチコとパルミジャーノ・レッジャーノのサラダ　1,350
シンプルですがイタリア定番のサラダです。エキストラバージンオイルとレモンと塩、胡椒だけで仕上げています

ロメインレタスのスパイシーシーザーサラダ　980
自家製アンチョビー風味ドレッシングとチリパウダーをアクセントで加えています

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　1,500
富士山の清らかな伏流水で育てた香り豊かなマッシュルームのサラダです

Primi Piatti パスタ

Pasta Lunga ロングパスタ（80g）

マファルディーネ チキンラグーソース　1,380
ひらひらのリボン状パスタ「マファルディーネ」に、じっくり煮込んだ鶏肉の旨味たっぷりなチキンラグーを合わせました

スパゲッティ カルボナーラ　1,480
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

スパゲッティ ボンゴレビアンコ　1,580
国産アサリを使った旨味たっぷりのパスタです

Piatti Consigliati おすすめ
スパゲットーニ レモンクリームソース　1,650
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

Piatti Consigliati おすすめ
市場直送！鮮魚を使ったペスカトーレロッソ　2,280
その日入荷した魚介とトマトソースでシンプルに仕上げた自慢のペスカトーレ

Pasta Corta ショートパスタ（60g）

フッジローニ　チキンラグーソース　980
大きなネジネジのショートパスタと、鶏肉を白ワインと香味野菜で煮込んだソースを合わせました

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　1,180
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

Piatti Consigliati おすすめ
パッケリ　ダッテリーニトマトソース～バジリコとリコッタ添え～　1,280
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

Piatti Consigliati おすすめ
ラザニア ボロネーゼ　1,800
創業時から変わらぬ味。名物のぐつぐつ鍋ラザニア

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

レッコビアンコ　1,380
ご注文ごとに焼き上げる『フォカッチャ・ディ・レッコ』生地の香ばしさと、ストラッキーノチーズの優しい酸味とコクが織りなすハーモニーをお楽しみください

【トッピング】マリナーラ（トマトソース・オレガノ・ガーリック）300 / 生ハム＆ルッコラ　500

フォカッチャ　250
グリルした自家製フォカッチャ

Secondi Piatti メイン料理

ポルケッタのロースト～タスマニア産マスタード添え～　2,350
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

骨付き鶏もも肉のインボルティーニ　焼き野菜添え　2,580
鶏肉の旨みを包み込んだ骨付きインボルティーニ。香ばしい焼き野菜を添えました

Specialità della casa スペシャリティ

本日の鮮魚のアクアパッツァ　3,480
旬の鮮魚を豪快に煮込んだアクアパッツァ。立ちのぼる香りとともにお楽しみください

黒毛和牛のタリアータ　3,680
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

Dolci 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～　580
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

トスカーナ産エキストラバージンオイルのアッフォガート　680
濃厚で口どけの良いミルクジェラートに青りんご香る辛口のオリーブオイルをかけて仕上げました

イタリアンプリン”ブディーノ”　680
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　680
ほろ苦いエスプレッソを染み込ませた生地と、軽い口当たりに仕上げたマスカルポーネのクリームのイタリア定番のデザートです

デザート盛り合わせ　1,500
詳しくはスタッフにお尋ねください

Bevande ドリンク

Birra ビール

プレミアムモルツ（樽生）	780
シャンディガフ	750

Birra Moretti イタリアンビール モレッティ（瓶）

ビッラ・モレッティ・ラウテンティ	780
リモーネ（レモンビア）	780
ビッラ・モレッティ・ゼロ	780

Sangria サングリア

オーガニックサングリア グラス（ビアンコ / ロッソ）	850
オーガニックサングリア カラフェ（ビアンコ / ロッソ）500ml	3000

Cocktail カクテル

角ハイボール	780
ミモザ / ホワイトミモザ	780
スプリッツ（ビアンコ / ロッソ）	780
オペレーター	780
キティ	780
ジン（ソーダ / トニック / ジンジャエール）	780
ウォッカ（ソーダ / トニック / ジンジャエール）	780
カシス（ソーダ / オレンジ / ウーロン）	780

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

リモンチェッロスプリッツァ	850

Aperol・Campari アペロール・カンパリ

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、様々なハーブや果実を配合して 作られるカンパリ。

アペロール（オレンジ / ソーダ）	780
アペロールスプリッツ	850
カンパリ（オレンジ / ソーダ）	780
カンパリスプリッツ	850
スプモーニ	780
アマレットジンジャー	780

Digestivo 食後酒

リモンチェッロ	680
グラッパ	880

アマーロ／ノチェッロ／アマレット / サンブーカ／ etc

Bevande analcoliche

ソフトドリンク

テアラペスカ～甘いピーチティ	580
コカ・コーラ	580
ウィルキンソン ジンジャエール（辛口）	580
ウーロン茶	580

オーガニックソーダ

◆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

イタリアン濃厚フルーツジュース

◆フルーツ本来の濃厚な味わいを楽しめる、イタリア定番の果汁ジュース

スッコ・ディ・ペーラ（洋ナシ）	780
スッコ・ディ・ペスカ（ピーチ）	780
スッコ・ディ・アルビコッカ（アプリコット）	780
スッコ・ディ・ペスカ・エ・マンゴ（ピーチ&マンゴー）	780
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

Caffè e Tè カフェ / ティー

◆ダブルトールカフェ焙煎のコーヒーを使用

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

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

Vino ワイン

Vini al Bicchiere グラスワイン

※別紙、又はスタッフにお声掛けください

Spumanti スパークリング

☘ サン・ベルナール・アンチェストラーレ 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
☘ スプマンテ・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・アンチェストラーレ 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・ドサッジョ・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	12000

Vini Bianchi 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、ソーヴィニョンブラン / 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	5500
☘ 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	5800
☘ ジャンドン ビアンコ マルヴァジア・ディ・カンディア	5800
ソーヴィニョン・ヴィーニェ・オルゾーネ ソーヴィニョンブラン / 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

Vini Rossi 赤ワイン

ヴィーノ・ロッソ・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・ヴルトゥレ 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	4800
☘ アレグロ ロッソ プリミティーヴォ / プーリア	4800
☘ ゴティコ　ロッソ・ピチェーノ・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	5800
☘ 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	7300
☘ 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	7800
☘ バローロ・クリュ　アスケリ ネッビオーロ / 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。

GIS 2025_09