

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

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アレラ、生ハムとルッコラ 1人前 1,380 ~
イタリアから空輸、ミルクィ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

Piatti Consigliati おすすめ

本日の鮮魚のカルパッチョ 1,580
本日市場から入荷した新鮮な鮮魚をお出します。詳しくはスタッフにお尋ねください

3種のオリーブのマリネ 680

シラスと季節野菜のアーリオオーリオ 780

ブルスケッタミスト(4個) 950
旬の食材とフレッシュトマトを使ったブルスケッタの2種盛り合わせ

フォルマッジオミスト(チーズ盛合せ) 1,780/単品800
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(ハムとサラミ盛合せ) 1,780/単品800
生ハム・ミラノサラミ・モルタデッラ・スペックの4種盛り合わせ

Antipasti Caldi 温かい前菜

Piatti Consigliati おすすめ

バッカラマンテカート 各850
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)

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kok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(牛の胃袋の煮込み) 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ませ、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

Frittura 揚げ物

Piatti Consigliati おすすめ

ナポリ名物ゼツポリーネ 780
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

ナポリのソウルフード カラマリフリット 900
イカの輪切りをカリッと揚げたワインによく合うおつまみです

自家製パターテ・フリット 1,080
ジャガイモを太めにカットして外はカリッと、中はホクホクに。トリュフの香りとチーズを使ったフライドポテト

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
富士山の滑らかな伏流水で育った香り豊かな、生のマッシュルームを使ったサラダ

Primi Piatti パスタ

低温長時間乾燥で仕上げた、コシと風味が際立つ伝統パスタを使用。
サイズ変更も可能ですのでお気軽にお申し付けください

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の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「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 ポンゴレビアンコ 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

スパゲッティーニ レモンクリームソース 1,780
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)

フジローニ チキンラグーソース 1,080
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〜 1,380
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 ポロネーゼ 1,980
創業時から変わらぬ味。名物のぐつつ鍋ラザニア



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バ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kok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 1P 380
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〜 2,480
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 2,680
鶏肉に自家製サルシッチャを巻き上げ、香ばしく焼いた、骨付き鳥のインボルティーニ

和牛内もも肉のビステッカ 3,980

Specialità della casa スペシャルティ

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

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kok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プガート 680
濃厚で口どけの良いミルクジェラートに青りんごの香り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

Bevande ドリンク

Birra ビール

プレミアムモルツ(樽生) 780

Birra Cocktail ビアカクテル

カンパリビア 800

シャンディガフ 800

パナシェ(レモンビア) 800

レッドアイ 800

Sangria サングリア

オーガニックサングリア グラス(ピアンコ/ロツソ) 850

オーガニックサングリア カラフェ(ピアンコ/ロツソ) 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(ピアンコ/ロツソ) 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

ウオッカ(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

リモンチェットロスプリッツァ 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) 850

アペロールスプリッツ 950

カンパリ(オレンジ/ソーダ) 850

カンパリスプリッツ 950

スプモーニ 850

アマレットジンジャー 850

Digestivo 食後酒

リモンチェットロ 980

グラッパ 980

アマーロ/ノチェットロ/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) 850

スッコ・ディ・ペスカ(ピーチ) 850

スッコ・ディ・アルビコッカ(アプリコット) 850

スッコ・ディ・ペスカ・エ・マンゴ(ピーチ&マンゴー) 850

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 550

カプチーノ 650

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

サンベレグリノ 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

プロセッコ・キュヴェ・ベアトリーチェ グレラ 100%/ヴェネト	4620
* 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>	6050
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>	6490
* 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>	6820
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	8910
* 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	12980

Vini Bianchi 白ワイン

イル・ポッジョーロ ヴィーノ・ピアンコ・イタリアーノ ガルガーネラ/ヴェネト	3520
* マーレ・マンニウム アレグロ・シャルドネ シャルドネ/プーリア	4840
セッラ・モスカ ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ ヴェルメンティーノ/サルデーニャ	4950
* ボルゴ・サヴィアン アランサット オレンジワイン ピノ・グリージョ/ソーヴィニヨン・ブラン	5280
フォンタナ カンディダ サンタ テレーザ フラスカーティ スペリオーレ セッコ マルヴァジア、グレコ、ボンビーノ/ラツィオ	5280
リヴェラ テッレ・アル・モンテ・ソーヴィニヨン ソーヴィニヨン・ブラン/プーリア	5720
ベルターニ ソアーヴェ・セレオーレ ガルガーネガ/ヴェネト	5940
コッレマッサリー “メラツチェ”マレンマ・トスカーナ ヴェルメンティーノ/トスカーナ	6380
* サンタ・ルチア アルバララ アルバーナ/エミリア・ロマーニャ	6820
バステアニッチ ヴィーニエ・オルソーネ・ソーヴィニヨン ソーヴィニヨンブラン/フリウリ	7150
* イル・ファルネート ジャンドン・ピアンコ マルヴァジア・ディ・カンディア/エミリア・ロマーニャ	7480

Vini Rossi 赤ワイン

イル・ポッジョーロ 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	3520
テッレ・チェヴィコ “ヴィティージェ”ピノ・ネーロ・トレヴェネツィエ ピノ・ネーロ/ヴェネト	4300
* マーレ・マンニウム アレグロ・プリミティーボ プリミティーボ/プーリア	4290
フェウディ・デル・ヴェスコヴォ アリアニコ・デル・ヴァルトゥレ アリアニコ/バジリカータ	4840
カステッロ・モナチ フェウド・モナチ ネグロアマーロ・サレント ネグロアマーロ/プーリア	5280
メリーニ パッシエーノ メルロー/トスカーナ	5280
* テヌータ・ヴィリオーネ ジョイエ プリミティーボ、アレアティコ/プーリア	6380
* チウ・チウ ゴティゴ モンテプルチアーノ、サンジョベーゼ/マルケ	6600
* ピエトラモーレ モンテプルチアーノ・ダブルツォ モンテプルチアーノ/アブルッツォ	6820
* ポイエル・エ・サンドリ ピノネロ ピノ・ネロ/トレンティーノ	9680
バンフィ ロッソ・ディ・モンタルチーノ サンジョベーゼ/トスカーナ	10200

*: 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。



Weekday Lunch



Goo ITALIANO



Piatto Unico

本日のピアットユニコ 1700

(サラダ/フォカッチャ/好きなパスタ/本日のお肉料理/ドリンク)

右ページより好きなパスタを一品お選びください。パスタ大盛+200

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ー

Iced Rooibos Tea

～ランチタイム限定～

Dessert ティラミス 300

Alcohol プレミアムモルツ(生ビール) / グラスワイン / スパークリングワイン 500

Pasta Set

パスタランチセット

(サラダ/フォカッチャ/好きなパスタ/ドリンク)

パスタ大盛+200



フッジローニ
チキンのラグーソース
1200

Fusilloni, Stewed Chicken Ragu Sauce



スパゲッティアラビアータ
1200

Spaghetti, All'arrabiata



パッケリ
サレルノ産ダッテリーニトマトのソース

1300

Paccheri, Datterini Tomato Sauce



スパゲッティ
サルシッチャのレモンクリームソース
1400

Spaghetti, Lemon Cream with Salsiccia



スパゲッティ
パンチェッタとペコリーノチーズのカルボナーラ

1500

Spaghetti, Carbonara