

Menu a la Carta / アラカルト

Antipasto / 前菜

Marinato di prosciutto e olive 800
生ハムとオリーブのマリネ
ハーブオイルでマリネした定番おつまみ

Patate fritte 1400
ジャガイモのフリット
北海道産 きたあかり

Gamberetti e verdure di stagione saltate in padella 1800
小エビと季節野菜のガーリックソテー
香ばしくソテーした季節野菜に小エビを合わせて

Margherita 2000
マルゲリータ
バジリコ、トマトソース、モッツアレラ、
グラナパダーノ


Romana 2200
ローマナ
オリーブ、アンチョビ、オレガノ、
モッツアレラ、トマトソース

Bismarck 2400
ビスマルク
パンチェッタ、半熟卵、トマトソース、
モッツアレラ


Insalata di cesare con bacon 1800
シーザーサラダ 温泉卵添え
クリスピーな食感のイペリコ豚ベーコンを添えて

Fritto misto di pesce 2200
魚介のフリットミスト
セモリナ粉を使ったカリッとした食感

 **Trippa alla romana** 2200
トリッパのトマト煮込み
ローズマリー風味

 **Bocaiola** 2400
ボスカイオーラ
自家製サルシッチャ、エリンギ、しめじ、
柿の木茸、モッツアレラ

Macchiato 2500
マキアート
甘エビ、ムール貝、フレッシュトマト、
モッツアレラ


 **Gorgonzola e frutta** 2800
ゴルゴンゾーラ エ フルッタ
ゴルゴンゾーラ、季節のフルーツ、クルミ
モッツアレラ イタリア産栗の蜂蜜添え

Carpaccio di pesce con vinaigrette all'estrageone 2400
鮮魚のカルパッチョ
エストラゴンのヴィネグレット

 **Anatra cotto a bassa temperatura con marmellata di mele** 2500
ハンガリー産マグレカナル鴨の
低温ロースト
リンゴのマルメラータを添えて

Prosciutto e frutta 2600
生ハムと季節のフルーツ
生ハムの塩味とフルーツの甘味、相性抜群な
旨味をお楽しみ下さい

Insalsata caprese con burrata 2900
ブラータチーズのカプレーゼ
ブラータチーズにチェリートマトを合わせて

 **Grigliata di gamberoni con salsa di peperoncino e limone** 2900
有頭海老のグリル (3尾)
カラブリア唐辛子とレモンのソース

Antipasto misto 3000
シェフおすすめ前菜3種盛合わせ 1/2 1800
五感を楽しむ3種盛合わせ

Pesce in padella con crema di funghi 2400
本日の鮮魚のインパデッラ
マッシュルームのクリームソース

 **Cacciucco alla livornese** 3600
本日の鮮魚と魚介のリヴォルノ風
トマト煮込み

Pollo e funghi in fricassea 2800
大山鶏もも肉のフリカッセ
3種のキノコと一緒に

Primo Piatto / プリモピアット

Pasta / パスタ

Penne all'arrabbiata 2000
ペンネアラピエータ
辛味の効いたトマトソース

Spaghetti alla puttanesca 2200
スパゲティプッタネスカ
アンチョビのkokとケッパーの酸味

 **Spaghetti alla carbonara** 2400
スパゲティカルボナーラ
卵、チーズ、パンチェッタ


Spaghetti alla bolognese 2400
国産牛自家製ボロネーゼスパゲティ
伝統のミートソース

Spaghetti alle vongole 2600
アサリとハマグリボンゴレピアンコ
スパゲティ
定番のボンゴレにハマグリをプラスして

Penne al ragù di manzo con castagne 2800
国産牛肉とイタリア栗のラグーソースペンネ
トマトで煮込んだソースにイタリア産の栗を合わせて

Lombo di Maiale al forno con salsa alla senape 3000
新潟県産もち豚ロースのオープン焼き
タスマニア産粒マスタードのソース


 **Cotoletta alla Milanese** 3000
北海道産仔牛のカツレツ ミラノ風
薄く伸ばした仔牛肉に、バルミジャーノ
を混ぜたパン粉を付け揚げ焼きに

 **Manzo alla griglia con salsa (150g) al vino rosso e arancia** 4500
国産牛ロースのグリル
赤ワインとオレンジのソース

 **Spaghetti con calamari e porri** 2800
アオリイカとポロネギ、カラスミ
のスパゲティ
ペペロンチーノ

Linguine alla crema di pomodoro con ricci di mare e rape 3200
生ウニとカブのトマトクリームソース
リングイネ
濃厚なウニとクリームにトマトの
酸味をアクセントに

 **Linguine alla pescatora** 3400
魚介のトマトソースリングイネ
アサリ、エビ、イカ、魚介をふんだんに

 **Tiramisu** 800
伝統のティラミス
40年間変わらぬサバティーニ伝統の味


Dolce della casa 1000
パティシエ特製本日のデザート
内容はスタッフまでお尋ねください

Gelato al panna 800
ミルクのジェラート
濃厚なミルクとなめらかな口溶け

Gelato della Casa 800
パティシエ特製イタリアンジェラート
内容はスタッフまでお尋ねください

Affogato 1200
アフォガート
ミルクのジェラートにエスプレッソをかけて

Coppa di fichi e pere 1500
季節限定
イチジクと洋梨のパフェ

 : 創業当時より続くサバティーニ伝統の料理と季節のおすすめメニューです。

(表示金額は消費税等を含む金額となります)