


# 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** 1800  
**saltate in padella**  
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


 **Bianchetti** 2200  
ピアンケッティ  
釜揚げシラス、アンチョビ、ニンニク、  
ケッパー、トマトソース

**Salame napoletano** 2400  
サラーム ナポレターノ  
ナポリサラミ、ンドゥイヤ、薩摩芋、  
スカモルツァ、モッツアレラ

**Insalata mista Italiana con mortadella** 1800  
イタリアンミックスサラダ  
特製ドレッシング  
モルタデッラハムと一緒に

**Jamón serrano** 2000  
スペイン産生ハム  
スペイン産ハモンセラーノ

**Formaggi misti** 2000~  
チーズの盛合せ  
3種類。内容はスタッフまでお尋ねください。

 **Salmone** 2800  
サルモーネ  
スモークサーモン、ほうれん草、赤玉ねぎ、  
モッツアレラ、トマトソース

**Quattro Formaggi** 2800  
クアトロフォルマッジ  
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、  
スカモルツァ、グラナパダーノ  
イタリア産栗の蜂蜜添え

 **Porcini al tartufo** 3200  
ポルチーニ アル タルトゥーフオ  
ポルチーニ茸、グアンチャーレ、舞茸、  
モッツアレラ トリュフ風味

 **Trippa alla toscana** 2200  
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み  
トスカーナ風


 **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

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

**Insalsata caprese con pesto alla genovese** 2600  
フルーツトマトとモッツアレラチーズの  
カプレーゼ  
ジェノベーゼソース

**Affettato misto** 2800  
アフエッタートミスト  
生ハムとサラミ3種盛合わせ

 **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 e vongole all'acquapazza** 3200  
本日の鮮魚とアサリ、ムール貝の  
アクアパッツァ  
白ワイン蒸し

**Pesce fresco e coda di astice al vapore con salsa al burro bianco** 3800  
本日の鮮魚とオマール海老テールの  
ヴァポーレ  
ブルブランソース

 **Cosce di pollo al forno con cipolle in agrodolce** 2600  
大山鶏モモ肉のオープン焼き  
玉葱のアグロドルチェ

## Primo Piatto / プリモピアット

### Pasta / パスタ

**Spaghetti alla puttanesca** 2000  
スパゲティプッタネスカ  
アンチョビのコクとケッパーの酸味


**Penne all'arrabbiata** 2200  
ペンネアラビアータ  
辛味の効いたトマトソース

 **Spaghetti alla carbonara** 2300  
スパゲティカルボナーラ  
卵、チーズ、パンチェッタ

**Penne rigate alla pugliese con pancetta** 2300  
パンチェッタとブロッコリーのプリエーゼ  
ペンネリガーテ  
プーリア地方のパスタにパンチェッタをプラスして

 **Spaghetti alla bolognese** 2400  
特選国産牛の濃厚ボロネーゼスパゲッティ  
伝統のミートソース

**Spaghetti aglio olio e peperoncino con calamari e porri Kujo** 2500  
アオリイカと九条ネギ、カラスミの  
スパゲティ  
ペペロンチーノ


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

**Linguine con granchio e porri alla Americana** 3000  
紅ズワイガニとポロ葱のアメリカーナ  
クリームソースリングイネ  
紅ズワイガニに濃厚アメリカーナクリームを合わせて


 **Linguine alla pescatora** 3400  
魚介のトマトソースリングイネ  
贅沢魚介のトマトソース

**Stracotto di maiale con salsa fagioli all'uccelletto** 3000  
ハーブ三元豚肩ロースのストラコット  
白いんげん豆のウッチェレットソース

**Anatra arrosto con salsa al vino rosso e arancia** 3400  
ハンガリー産鴨ロース肉のロースト  
赤ワインとオレンジのソース

 **Manzo alla griglia con salsa (150g) al tartufo nero e sugo di carne** 4500  
国産牛ロースのグリル  
黒トリュフとフォンドヴォーソース

## Dolce / ドルチェ

 **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 agli agrumi "Dekopon"** 1500  
季節限定 デコポンのパフェ  
アールグレイのバナナコッタ  
ミルクチョコソース

 : 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)