

イタリア食堂 GIORNO 定番名物料理!!

当店の『名物パスタ料理』には、
世界的にも有名な本場イタリアーナホリにある
パスタ発祥の地、『グラニャーノ』という土地で
昔ながらの製法を守り年を重ねて
云々あるメーカー『グラニヤネージ』『アフェルトラ』の
パスタを使用しております。
パスタ本来の味をリーズナブルに
お楽しみください！



アンティパストミスト (前菜盛り合わせ)
Antipasto misto 小 ¥980 大 ¥1,880

体に優しい国産のお野菜や、旬の食材をたっぷり使用した前菜の盛り合わせ。
まずはこちらから！ ※写真は一例です。内容は日によって異なります。



ズッパ ディ ペッシエ *Zuppa di pesce* ¥1,980～

魚介がごろごろ入った、ナポリ風のイタリア版ブイヤベース。
素材の旨味を凝縮させた一品です。
※具材、価格は季節や仕入状況により異なります。お気軽にお尋ね下さいませ。



イベリコ豚肩ロース肉のグリル *Maiale grigliata* ¥1,980

現地で捕れたヒコイワシとトラバニーの塩のみで発酵させたアルフィ海岸沿いの
チーターラ産コラトゥーラ(魚醤)、ニンニク、白ワイン、ローズマリーなどの
香草を合わせた特性のタレに漬け込んだ豚肉のグリルです。
※45分程お時間をいただきます。付け合せは日によって変わる場合がございます。



リガトーニのナポリ風ラグージェノヴェーゼ
Rigatoni con ragù genovese napoletana ¥1,580

牛や豚などのお肉と玉葱、トマトの旨みを凝縮させたソースを絡めた絶品
名物ショートパスタ！ ※20分ほどお時間をいただきます。



リングイネのフルッティディマーレ
Linguine ai frutti di mare ¥1,680

貝類に含まれるダシ(コハク酸)とトマトに含まれる酸味(アミノ酸)が絶妙に
溶け合ったナポリの王道パスタ。極太の麺「リングイネ」との相性は最高です。



本日の鮮魚のカルパッティオ

Carpaccio di pesce ¥780～

※価格、内容は日によって異なります。お気軽に尋ねください。



季節野菜とベーコンの温製サラダ

Calda insalata di vegetali stagionali ¥980

旬のお野菜とベーコンを軽くグリルしてから、ローズマリーなどのハーブとローストし、仕上げにグラナパダーノ(粉チーズ)をふりかけます。



トリッパの煮込み

Trippa in umido ¥880

ホルモンの一種「ハチノス」と四種の豆のトマト煮込みです。

※バゲットは付きません。ぜひ！ご一緒に！



魚介のにんにくオイル煮

Aglio-olio di prodotti marini ¥980

アサリ、ハマグリ、エビ、ホタルイカ、ホタテ、タコなどの魚介をニンニクとトウガラシ、オリーブオイルで煮込みます。※内容は入荷状況で変更しますので、お気軽に尋ねください。



フォアグラのクロスティーニ

Crostini di gras di foie ¥980

ハンガリー産のフォアグラをソテーし、ローストしたパンにのせて、ナッツ類、胡椒、熟成バルサミコソースで仕上げます。



ヴェスビオのクリームソース

Vesuvio-salsa di panna e formaggio ¥1,480

ベスビオ火山を形どったショートパスタは、濃厚な生クリームとの相性抜群！和える具材は季節によって異なります。お気軽に尋ねください。