Antipasto

冷菜

食べるべき一品

旬の食材を使った前菜盛り合わせ
—リベラテラス名物。数種類の前菜を一度に召し上がっていただける一品。
（テーブルの人数分でのご注文をお願いいたします）

Antipasto misto con ingredienti di stagione　(Si prega di ordinare per il numero di persone al tavolo.)

一名様分
￥1,400

トスカーナ風レバーペーストのブルスケッタ
（新鮮な鶏肝を使ったマルサラ酒香るトスカーナ風レバーペースト。
スタンダードベイカーズのバケットに添えて。）

Bruschetta con paté di fegato alla toscana

￥800

GLUTEN FREE

旬野菜のカポナータ
（旬の野菜をメインにビネガーを効かせたトマト煮込み）

PLANT BASED

Caponata di verdure di stagione

￥600

オススメ　GLUTEN FREE

本日の魚介のカルパッチョ
（スタッフまでお尋ねください。）

Carpaccio di pesce del giorno

￥1,200

GLUTEN FREE

生ハム、水牛のモッツァレラチーズのサラダ
（生ハムとイタリア産水牛のモッツァレラチーズ。たっぷりのオーガニックグリーンサラダと。）

Insalata con prosciutto crudo e mozzarella di bufala

￥1,200

GLUTEN FREE

豚タンの自家製ハム　サルサヴェルデ
（国産豚肉のタンを低温調理した自家製ハム。祇園パセリ、卵、アンチョビを効かせた
さっぱりとしたソースで）

Lingua di maiale fatta in casa con salsa verde

￥1,200

GLUTEN FREE

オーガニックグリーンサラダ
（無農薬栽培のグリーンサラダ。レモンと人参のドレッシングをかけて。）

PLANT BASED

Insalata verde biologica

￥600

GLUTEN FREE

生ハム、サラミ、モルタデッラハムの盛り合わせ
（ハム3種の盛り合わせ。温かいお料理が来るまでの軽いおつまみにも是非）

Selezione di prosciutto crudo, salame e mortadella

￥1,400

※表示価格はすべて税込みとなります。

Antipasto

冷菜

京都フロマージュドゥミテス　チーズ盛り合わせ
（イタリア、フランスを中心にしたチーズ盛り合わせ。ハードタイプ、ウォッシュタイプ共にお召し上がりいただけます。）
Selezione di formaggi

￥1,800

おつまみセット
（生ハム、サラミ、チーズ、オリーブ、スナックをまとめて一皿に。ワインが進む一皿。）
Piatto di stuzzichini misti

一名様分
￥1,200

パン

自家製フォカッチャ
（ジャガイモを練り込んだ自家製フォカッチャ。ドライトマト、赤玉葱、ケイパー、オリーブを練り込んだイタリアの具沢山フォカッチャ。）
Focaccia fatta in casa

￥800

スタンダードベイカーズのパン２種盛り
（姉妹店ザスタンダードベイカーズのパン２種盛り。オーブンで温めてご提供。）
Assortimento di due tipi di pane di “THE STANDARD BAKERS”

PLANT BASED

￥400

温菜

オススメ

トリッパと白インゲン豆のピリ辛トマト煮込み　バケット添え
（ハチノスとイタリア産白インゲン豆のピリ辛トマト煮込み）
Trippa e fagioli bianchi al pomodoro piccante con baguette

￥1,200

アランチーニ（イタリア風ライスコロッケ）2種盛り合わせ　各2つ
1.アマトリチャーナ風　パンチェッタとトマトソースのリゾット
2.カルボナーラ風　卵とチーズのリゾット
Arancini assortiti (2 tipi)(Alla amatriciana／Alla carbonara)

￥1,200

GLUTEN FREE

旬のお野菜の温かいスープ
（スタッフまでお尋ねください。）
Zuppa calda di verdure di stagione

￥600

※表示価格はすべて税込みとなります。

Primo

パスタ （10～15分ほどお時間をいただきます）

○グルテンフリーのパスタに変更可

本日のおすすめパスタ
（旬の食材で作る本日のおまかせパスタ） ￥1,600
Pasta del giorno

栗豚のサルシッチャと春野菜のアーリオオーリオ　スパゲッティ
（栗豚とハーブを効かせたイタリア風ソーセージと旬の春野菜で作るオイルベースパスタ） ￥1,600
Spaghetti aglio e olio con salsiccia di maiale e verdure primaverili

しらすと筍のプッタネスカソース　リングイネ
（釜揚げしらすと筍を加えたアンチョビ香るトマトソース
麺は断面が楕円形のパスタ「リングイネ」） ￥1,600
Linguine alla puttanesca con bianchetti e germogli di bambù

オススメ
和牛と新牛蒡のボロネーゼ　軽いクリームソース　スパゲッティ
（和牛と春の新ゴボウで作るクリームタイプのボロネーゼパスタ） ￥1,800
Spaghetti alla bolognese di wagyu con salsa leggera alla crema

アオリイカとイカ墨のスパゲッティ
（島根県産アオリイカで作る濃厚なイカ墨パスタ） ￥1,800
Spaghetti al nero di seppia con calamaro

カレッティエラ　スパゲッティ
（ニンニクが香るシンプルなトマトソースパスタ） ￥1,400
Spaghetti alla carrettiera

PLANT BASED 対応可

※表示価格はすべて税込みとなります。

Second

メイン料理（ご提供までお時間をいただきます）

阿波尾鶏とパプリカのローマ風トマト煮込み
（徳島県産阿波尾鶏とイタリア産のパプリカで作るトマト煮込み）　￥2,200
Pollo alla romana con peperoni

＼オススメ／ GLUTEN FREE
山形豚肩ロース肉のグリル　ゴルゴンゾーラと蜂蜜のソース
（低温調理した山形豚肩ロースのグリル　チーズ香るクリームソース）　￥2,400
Coppa di maiale alla griglia con salsa al gorgonzola e miele

市場直送　本日の鮮魚の一皿
（スタッフまでお尋ねください）　￥2,600
Pesce fresco del mercato

食べるべき一品
富永和牛頬肉の赤ワイン煮込み　白インゲン豆のピュレと
（希少部位富永和牛頬肉のサンジョベーゼ赤ワイン煮込み）　￥3,000
Guancia di wagyu brasata al vino rosso con purea di fagioli bianchi

＼人気／ GLUTEN FREE
富永和牛もも肉のタリアータ
（赤身の旨みが濃い富永和牛もも肉のイタリア風ステーキ）　￥3,400
Tagliata di wagyu

※表示価格はすべて税込みとなります。

Dolche

ドルチェ

クラシックなティラミス
（マルサラ酒がほのかに香るクラシックなティラミス）　￥800
Tiramisù classico

ピスタチオのチーズケーキ　アマレーナのソース
（イタリア産ピスタチオを練りこんだレアチーズケーキ）　￥900
Cheesecake al pistacchio con salsa all’amarena

北広島産「華味卵」の自家製プリン
（ほろ苦カラメルソースをかけた卵の味が濃い自家製プリン）　￥700
Budino fatto in casa

苺とビスコッティのセミフレッド（イタリア風アイスケーキ）
（ナッツ入り硬焼きクッキー「ビスコッティ」を混ぜ込んだイタリア風アイスケーキ。フレッシュ苺のソースと。）　￥800
Semifreddo alle fragole e biscotti

旬の果物を使ったイタリア風タルト
（スタッフまでお尋ねください。）　￥800
Torta con frutta di stagione

※表示価格はすべて税込みとなります。