

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

ーリベラテラス名物。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

オススメ! GLUTEN FREE

富永和牛もも肉のブレザオラとカルチョフィのインサラータ

(牛肉で作る自家製生ハム。オイル漬けカルチョフィとルコラのサラダ仕立て)

Bresaola di Wagyu Tominaga con insalata di carciofi

¥1,400

GLUTEN FREE

本日の鮮魚のカルパッチョ

(内容はスタッフまでお尋ねください)

Carpaccio di pesce fresco del giorno

¥1,200

GLUTEN FREE

ソプレッサータと発酵赤キャベツのマリネ

(ハーブや柑橘が香る豚肉の様々な部位を味わえる自家製サラミ)

Soppressata e cavolo rosso fermentato marinato

¥800

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 pâté di fegatini alla toscana

¥800

GLUTEN FREE

生ハム サラミ モルタデッラハム 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)

Assortimento di prosciutto, salame e mortadella

¥1,200

GLUTEN FREE

オーガニックグリーンサラダ

Insalata verde biologica



¥800

GLUTEN FREE

オーガニックグリーンサラダ 水牛のモッツァレラチーズと生ハム

Insalata verde biologica con mozzarella di bufala e prosciutto

¥1,200

Antipasto

冷菜

京都フロマージュドゥミテスのチーズ4種盛り合わせ

(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。)

¥1,800

Assortimento di quattro formaggi di Kyoto Fromagerie du Mites



GLUTEN FREE

旬野菜の冷たいポタージュ

Vellutata fredda di verdure stagionali



¥600

温菜

アランチーニ2種盛り合わせ (アマトリチャーナ/カルボナーラ)

(揚げたてのライスコロッセ 2種のローマの味を一皿で)

¥1,200

Assortimento di arancini (Amatriciana / Carbonara)

フィレンツェ風トリッパのピリ辛トマト煮込み バケット添え

(ハチノスと白インゲン豆のトマト煮込み パセリの爽やかなソースと)

¥1,000

Trippa alla fiorentina piccante con baguette

パン

オズノ

季節のフォカッチャ (枝豆とゴルゴンゾーラチーズ)

(イタリア産小麦を使った具沢山フォカッチャ)

¥800

Focaccia stagionale (edamame e gorgonzola)

発酵バターとアンチョビを添えたパーネブリオッシュ

(自家製ブリオッシュに発酵バターとアンチョビを添えて食べるイタリアの味)

¥800

Pane brioche con burro fermentato e acciughe

スタンダードベイカーズのパン2種盛り合わせ

Assortimento di due tipi di pane di Standard Bakers



¥500

※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)

シェフの気まぐれパスタ

(内容はスタッフまでお尋ねください)

Pasta del giorno dello chef

¥1,600

和牛すね肉と玉葱の煮込み アラビアータソース スパゲッティ

(富永和牛すね肉と玉葱をじっくりと煮込んだピリ辛トマトソース)

Spaghetti all'arrabbiata con stinco di Wagyu e cipolle brasate

¥1,700

オススメ!

大羽鯛とズッキーニ フェンネル香るシチリア風 スパゲッティ

(旬の大羽鯛と岡山矢掛町ズッキーニのオイルベース)

Spaghetti alla siciliana con sardine, zucchine e finocchietto

¥1,600

つぶ貝とバジルの里のペストジェノベーゼ リングイネ

(大分県バジルの里の香り高いジェノベーゼソース)

Linguine con pesto genovese e lumachine di mare

¥1,800

カレッチェラ スパゲッティ

(ニンニク香る シンプルなトマトソース)

Spaghetti alla carrettiera



¥1,400

島根県産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ソース)

Spaghetti al nero di seppia con calamaro di Shimane

¥1,800

※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)

 **オスズメ!**  GLUTEN FREE

さつまいも豚肩肉のオッソブーコ 祇園パセリのグレモラータソース

(白ワイン、フレッシュトマト、香味野菜を使ったさっぱりとした豚の煮込みパセリとレモンのソースを添えて)

¥2,600

Ossobuco di maiale satsumaimo con salsa gremolata al prezzemolo di Gion

 GLUTEN FREE

長州鶏骨つきもも肉のコンフィと茸のトリフォラーティ

(香ばしく焼きあげた骨付き鶏のコンフィとニンニク香る茸のソテー)

¥2,400

Coscia di pollo confit con funghi trifolati

 GLUTEN FREE

富永和牛イチボのタリアータ

(宮崎県産富永和牛の希少部位 イチボのイタリア風ステーキ)

¥3,400

Tagliata di Wagyu Tominaga

 GLUTEN FREE

産地直送 本日のお魚料理

(内容はスタッフまでお尋ねください)

¥2,600

Pesce del giorno dalla pesca locale



※表示価格はすべて税込みとなります。

Dolce

ドルチェ

クラシックなティラミス

(マスカルポーネチーズとエスプレッソ香るクラシックなティラミス)

Tiramisù classico

¥800

オススメ

ビスコッティのセミフレッド 柑橘のマチェドニアソース

(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クーキ)

Semifreddo ai biscotti con salsa di macedonia agli agrumi

¥800

ナポリの郷土菓子「ババ」華味卵のカスタードクリームと 完熟パイナップル (アルコール有)

(ブリオッシュ生地ラム酒のシロップを浸した大人のドルチェ)

Babà napoletano con crema pasticcera e ananas maturo (contiene alcol)

¥800

イタリア産ピスタチオのチーズケーキ フランボワーズソース

(イタリア産ピスタチオペーストをふんだんに練り込んだレアチーズケーキ)

Cheesecake al pistacchio italiano con salsa ai lamponi

¥900

