

まずはこれ! 彩り前菜

COLD

APPETIZER



殻付きウニの
コンソメジュレ添え
(3個〜)



俺んちサラダ



北海道産モッツアレラチーズと
ドライマトのカプレーゼ

ガス
スリ

前菜No.1! お1人様1個がおすすめ♪

殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個〜) 980

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (税込1,078)

追加ウニ

いかがですか?

殻付きウニ1個追加

¥380

(税込418)

北海道産モッツアレラチーズと
ドライマトのカプレーゼ

680

(税込748)

Hokkaido mozzarella cheese and dried tomatoes caprese

24ヶ月熟成パルマ産生ハム

680

(税込748)

Prosciutto PARMA, 24 month aged

オリーブとドライマトのマリネ

380

(税込418)

Marinated olives and dried tomatoes

サラダ

これぞ元祖! 俺んちのサラダ

680

(税込748)

Caesar salad "ORENO" Styles

チコリとブルーチーズのサラダ

580

(税込638)

Chicory and bluecheese salad

自家製ピクルス

380

(税込418)

Homemade Pickles

生ハムとギー

に

いかがですか?

グリッシーニ

¥200

(税込220)

Grissini

気まぐれゼッポリーネ

350

(税込385)

Capricious zeppeline

身も心も
温まる

アツアツ!! 温菜

HOT

APPETIZER



海老と
マッシュルームの
アヒージョ



フォアグラのソテー



パーナ貝とムール貝のパン粉焼き

フライドポテト

〜チェダー&パルメザンチーズのソース〜

480

French fries cheddar and parmesan cheese sauce (税込528)

パーナ貝とムール貝のパン粉焼き

580

Breaded mussels and perna (税込638)

フォアグラのソテー ~秋の旬彩を添えて

999

(税込1098)

Foie gras saute

海老とマッシュルームのアヒージョ

680

(税込748)

Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

俺のイタリアン新潟古町からのご案内

- ◆ディナータイムは お1人様につきチャージ代400円(税抜)を頂戴いたします。
- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付け下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。

アヒージョと

ギー

いかがですか?

バケット (4カット〜) ¥200〜

English bread (4pieces)

(税込220〜)

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

絶対食べてほしい! 珠玉のピザ

PIZZA



創業以来のベストセラー! トリュフとポルチーニの ビスマルク

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese) 980
(税込1,078)

マルゲリータ(モッツアレラ・バジル) 580
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込638)

マリナーラ(青森産ニンニク・オレガノ) 580
Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI) (税込638)

クワトロフォルマッジ(4種チーズ) 680
4 Cheese Pizza (税込748)

一緒に
いかがですか? はちみつ追加 100
(税込110)

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ) 880
Half&half (4 Cheese & Margherita) (税込968)

カプリチョーザ・ピッツア
※価格はモニターにてご確認ください。

外せない一品! パスタ&リゾット PASTA & RISOTTO



迷ったらコレ!
ワタリガニのトマトクリームソース
(スパゲッティ) 880
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込968)

秋刀魚とドライトマトの
ペペロンチーノ(スパゲッティ) 680
Peperoncino with saury and dried tomatoes (税込748)

俺のボロネーゼ(米粉のタリアテッレ) 780
Bolognese ORENO style (税込858)

秋鮭とキノコのグラチネ(グラタン)
(コンキリエ) 780
Gratine of autumn salmon and mushrooms (税込858)

パイヤータ(モツのトマト煮込み)
(ラディアトーリ) 780
Stewed offal with tomato (税込858)

名物 フォアグラと
トリュフのリゾット 1,180
Risotto of Foie gras and Truffle (税込1,298)



ワタリガニのサフランリゾット 1,180
Blue crab saffron risotto (税込1298)

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。



牛・フォアグラ・トリュフのミルフィーユ



大海老のブランチャー焼き

肉&魚

MEAT&FISH

驚愕のコスパ! メインディッシュ オールスターズ

「俺のイタリアン新潟古町」名物!

名物

牛・フォアグラ・トリュフの ミルフィーユ 1,480

Millefeuille of Stewed Beef, Sautéed Foie gras with Truffle (税込1,628)

仔羊のコトレッタ(カツレツ) 1,180

Lamb cotoletta (税込1,298)

松阪ポークグリル 1,180

～シチリア風レモンソース～ (税込1,298)

Matrusaka pork grill ~ Sicilian lemon sauce ~

若姫牛の ボンベッテ・インパナータ 1380

Wakahime beef Foiegras cheese wrap (税込1,518)

お肉料理と
一緒に
いかがですか?

フォアグラ Foiegras

¥500
(税込550)

ズッパ ディ ペッシェ 1,280

～漁師風トマト煮込み～ (税込1,408)

Zuppa di pesce ~ Fisherman-style stewed tomatoes ~

大海老の ブランチャー焼き(4尾～) 1,380

Pgrilled shrimp placher (税込1518)

プラス380円で
1尾追加に!

追加大海老の
ブランチャー

+380
(税込418)



ズッパディペッシェ 漁師風トマト煮込み



松阪ポークグリル



若姫牛のボンベッティンパナータ

★メイン料理の提供時間は30分以上のお時間を
頂きますのでお早めにお申し付けください。

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

至福のひとつき
こだわり
デザート
DOLCE



俺のティラミス
Tiramisu 450
(税込495)



俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style 450
(税込495)



New 林檎のタルト
～ナッツのセミフレット添え～ 450
(税込495)

食後のお飲み物
AFTER DRINK

コーヒー＆紅茶

食後のお飲み物

- コーヒー (ホットorアイス)

Coffee (Hot or Iced)

- エスプレッソWもご用意できます。)

Espresso

- ダージリン
(ホットorアイス)

Darjeeling Tea (Hot or Iced)



各 390

(エスプレッソWは580)

食後酒



- グラッパ Grappa

- ベーレン Beerenauslese
アウスレーゼ

- 貴腐ワイン Noble wine 各 999



俺のイタリアン

新潟古町

俺のアプリが新しくなりました!!



スタンプを集めて
クーポンがもらえる!

ダウンロード&初回登録クーポンもあります!

「俺のアプリ」ダウンロードはこちら▶▶▶

