

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
ボイセンベリーとイチゴのカプレーゼ

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
ボイセンベリーとイチゴのカプレーゼ **680**
(税込748)
Hokkaido mozzarella cheese and strawberry caprese

24ヶ月熟成パルマ産生ハム **680**
(税込748)
Prosciutto PARMA, 24 month aged

オリーブとドライトマトのマリネ **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

一瓶丸ごと! キャビア ミニブリニ添え **4500**
(税込4950)
Caviar with brini

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



フォアグラのフラン



山盛りムール貝の地中海風

フライドポテト **480**
~チェダー&パルメザンチーズのソース~
French fries cheddar and parmesan cheese sauce (税込528)

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

山盛り ムール貝の地中海風(450g) **880**
(税込968)
Steamed Mussels (450g) -Mediterranean style-

フォアグラのフラン(洋風茶碗蒸し) **999**
(税込1098)
Foie gras flan

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
一緒に
いかがですか?
バケット(4カット〜) **¥200〜**
(税込220〜)
English bread (4pieces)

※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



トリュフと
ポルチーニのピスマルク



マルゲリータ
(モッツァレラ・バジル)



カルツオーネ 揚げピッツァ
(トマト・バジル・モッツァレラ)

創業以来のベストセラー! 怒 トリュフとポルチーニの ピスマルク

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

マルゲリータ(モッツァレラ・バジル) (税込638) **580**

マリナーラ(青森産ニンニク・オレガノ) (税込638) **580**

クワトロフォルマッジ(4種チーズ) (税込748) **680**

4 Cheese Pizza

一緒に
いかがで
すか?

はちみつ追加

100
(税込110)

カルツオーネ 揚げピッツァ (税込748) **680**

Half&half(4 Cheese & Margherita) (税込968) **880**

カプリチョーザ・ピッツァ

※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



ワタリガニの
トマトクリームソース(スパゲッティ)



俺のラザニア



タラと春菊とカラスミのペペロンチーノ

迷ったらコレ!

怒 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)

俺のラザニア **780**
lasagna ORENO style (税込858)

ナポリ風トマトソース **780**
Napolitan tomato sauce (米粉のタリアテッレ) (税込858)

タラと春菊とカラスミの
ペペロンチーノ (スパゲッティ) **680**
Cod and garlandchrysanthemum with
karasumi pepperoncino (税込748)

トリュフ香るカルボナーラ **980**
温玉のせ(フェットチーネ) (税込1078)

Truffle scented carbonarawith hot balls

名物

フォアグラと トリュフのリゾット **1,180**

Risotto of Foir 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 rizotto (税込1298)

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。



若姫牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



大海老のプランチャー焼き

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」一押し!
若姫牛フィレ肉とフォアグラ
のロッシーニ

Wakahime beef rossini

1,680

(税込1,848)

骨付き仔羊の瞬間燻製

Linstant smoked lamp with bone

1,180

(税込1,298)

骨付き松阪ポークグリル

Matsusaka pork grill with bone

1,180

(税込1,298)

若姫牛タンの
赤ワイン煮込み

Wakahime beef tongue stewed in red wine

1380

(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

～漁師風トマト煮込み～

Zuppa di pesce ~Fisherman-style stewed tomatoes~

1,280

(税込1,408)

大海老の
プランチャー焼き(4尾～)

Pgrilled shrimp placher

1,380

(税込1518)

プラス380円で
1尾追加に!

追加大海老の
プランチャー

+380

(税込418)



ズッパディペッシェ 漁師風トマト煮込み



骨付き松阪ポークグリル



若姫牛タンの赤ワイン煮込み

★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。

至福のひととき
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▶▶▶

