



オマール海老のジュレと新玉葱ムースのカクテル



とろ金華イワシのシチリア風



特製!!濃厚レバームースとマスカルポーネ



黒毛和牛のローストビーフトンナートソース

ANTIPASTO

冷前菜

- オススメ** Lobster Jelly & New Onion Mousse Cocktail
オマール海老のジュレと新玉葱ムースのカクテル 980
季節の新玉葱の自然な甘さと濃厚なオマール海老のジュレを合わせました
- オススメ** Today' s Fresh Fish Carpaccio (from Kochi Port)
高知県漁港からの本日鮮魚のカルパッチョ 1,180
シェフ出身の高知県の宿毛からの直送!新鮮度の高いお魚をご用意
- Fatty Kinka Sardine Sicilian Style
とろ金華イワシのシチリア風 780
酸味の効いたイワシとジャガイモ、香草。イワシマリネをシチリア風にアレンジ
- Rich House-Made Liver Mousse with Mascarpone
特製!!濃厚レバームースとマスカルポーネ 780
クラシックな鶏レバーのムースとマスカルポーネのマリアージュ
- Thick-Cut Country-Style Pâté (Pâté de Campagne)
厚切り田舎風パテ 〜パテドカンパーニュ〜 680
新鮮な鶏のレバーをブランデーで香りづけして滑らかなペースト状にしました
- ORENO style Salad
俺んちのサラダ L (3〜4名様) for 3~4people 880
ボリュームーな3〜4名様向きと
2〜3名様向きの2サイズです M (2〜3名様) for 2~3people 780
- Green Salad
グリーンサラダ 580
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ
- オススメ** Broiled Japanese black beef carpaccio
黒毛和牛のローストビーフ トンナートソース 1,980
黒毛和牛にピエモンテ州郷土料理のレモンを効かせたトンナートでお召し上がりください
- Italian Cheese Trio Plate
イタリア産チーズ3種盛り合わせ 1,080
食べ頃のチーズをイタリア産でご用意。内容は仕入れ状況で変わります
- 18g of caviar per bottle
瓶ごとキャビア 3,500
超高級食材を瓶ごとお召し上がりになれます

CONTORNO

おつまみ

- French Fries with Anchovy Mayo
フライドポテト アンチョビマヨネーズ 580
大人気!!アンチョビマヨで食べる最高のフライドポテト
- Freshly Sliced Prosciutto
切りたて生ハム 880
生ハムは切りたてが一番!!!!
- Truffle-Infused Mixed Nuts
トリュフミックスナッツ 400
俺のイタリアンのオリジナルトリュフスパイスをご賞味ください
- オススメ** Italian-Style Bean Salad
イタリア風豆のサラダ 500
イタリア料理の定番。イタリア全土食べられる、ポピュラーなサラダ
- Pickled Vegetables
ピクルス 400
さっぱりお口直しにいかがですか♪



ワタリガニのトマトクリームソース スパゲッティ



チーズボロネーズ 〜ヴォルカーノ〜



ポルチーニ茸のチーズリゾット

有頭海老の
カダイフ包み

牡蠣のグラタン



イカの墨煮

PRIMO PIATTO

パスタ/リゾット



Spaghetti with Tomato Cream Sauce & Blue Crab

ワタリガニのトマトクリームソース スパゲッティ
俺イタ創業時からの看板メニュー! 旨味たっぷりのスパゲッティ

1,500

Spaghetti Amatriciana with Thick-Cut Pancetta

厚切りパンチェッタのスパゲッティ アマトリチャーナ
厚切りの豚バラ肉を添えたトマトソーススパゲティ

1,200

Homemade Salsiccia (Sausage) Spaghetti Bianca

自家製サルシッチャ(ソーセージ)のスパゲッティビアンカ
キッチンスタッフ蟹澤こだわりのサルシッチャをスパゲッティに!

1,500

Spaghetti Puttanesca with Shrimp

海老のスパゲッティプッタネスカ

アンチョビ、ケッパバー、黒オリーブ、トマトソースのイタリア家庭料理の定番

1,500

Whitebait spaghetti Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ

色鮮やかなバジルペーストにしらすをトッピング "トリコロレ"

1,200

Gorgonzola Cream Penne

ゴルゴンゾーラチーズのクリーム ペンネ

ゴルゴンゾーラチーズのコクと生クリームのまろやかさ、
クルミの食感が相まってチーズ好きにはたまらない一皿

1,700

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

チーズボロネーズ 〜ヴォルカーノ〜

超濃厚なチーズグラタンスパゲッティ

1,700

Cheese risotto with porcini mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ ポルチーニ茸がたっぷり入ったリゾットです

1,700

Clam & Seasonal Vegetable Risotto

ハマグリと季節野菜のリゾット

ハマグリの出汁が染み込んだリゾットと季節野菜をお楽しみください

1,500

ANTIPASTO CALDO

温前菜

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles

有頭海老のカダイフ包み

カダイフ(小麦粉で作られた麺状の食材)サクサク感が癖になるフリット

780

Neapolitan-Style Pork Offal Tomato Stew

ナポリ風豚のもつトマト煮込み

ナポリの伝統料理! 新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました

680



Baked Oyster Gratin

牡蠣のグラタン

牡蠣料理の王道!

1ピース
1piece

680

Squid in Black Ink Stew

イカの墨煮

ヴェネツィアの定番、お口元が黒くなるのもご愛嬌

880

Today' s Ajillo (Garlic Oil Sauté)

本日のアヒージョ

その日の食材を使用した特製アヒージョ! 詳しくはスタッフまで

980

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風



カナダ産豚ロース肉とフレッシュサルサヴェルデ

マグレ鴨のロースト
レモン風味のベヴェータソース

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



高知県漁港からの直送 本日鮮魚のボワレ

PIZZA

ピッツァ



イタリア・ナポリから輸入された最高級の
CAPUTO社の小麦粉“サッコロツ”を使用した
ピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!



Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスなハーフ&ハーフ

1,800

下記のピザよりお好きなピザを二種類お選び下さい!

Margerita

マルゲリータ

1,200

ナポリピッツァの王道。トマト、バジル、モッツアレラチーズ

Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)

しらすのマリナーラ

1,200

ピッツァの元祖。チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル



Salsiccia Arugula

サルシッチャルッコラ

1,500

自家製ソーセージとルッコラのピッツァ

Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)

ディアボラ

1,500

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

1,700

THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です! 病みつき間違いなし!

Quattro Formaggi (4 cheese pizza)

クアトロフォルマッジ

1,700

4種類のチーズの濃厚ピッツァ! お好みにハチミツをかけてお召上がり下さい。

SECOND PIATTO

メインディッシュ

Limited! 300g House-Made Hamburger Steak <Tomato sauce or steak sauce>

数量限定! 300gハンバーグ [トマトソース or ステーキ醤油] 1,800

皆んな大好きなハンバーグを豪快に300gでご提供!

トッピングチーズ Cheese topping +200

Hungarian duck thigh confit

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ

1,980

鴨のもも肉を低温でじっくり調理して柔らかく仕上げています



Canadian Pork Loin with Fresh Salsa Verde

カナダ産豚ロース肉とフレッシュサルサヴェルデ

1,980

低温調理したしっとりとした豚肉に新しいスタイルのサルサヴェルデでご提供
口内調理をお楽しみ下さい



Roasted Magret Duck with Lemon-Pepper Sauce

マグレ鴨のロースト レモン風味のベヴェータソース

2,200

フォアグラの為に育てられた鴨胸肉をロースト。サラミとレバー、
レモンを合わせたソースでお召上がりください

Beef Tenderloin Tagliata

牛フィレ肉のタリアータ

2,600

塊で焼いた牛フィレ肉をスライスしてお出します

Rossini style - Sauteed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

3,850

濃厚なフォアグラ、牛フィレ肉のステーキをトリュフソースでお召上がりください

Today's Catch Pan-Seared (from Kochi Port)

高知県漁港からの直送 本日鮮魚のボワレ

1,980

高知県からの直送の新鮮なお魚をボワレでご提供。内容はスタッフにお尋ねください

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。



生搾り!!モンテビアンコ



濃厚チーズトルタ



ティ・ラ・ミス



カッサータ シチリアーナ

DOLCE

ドルチェ

Freshly Squeezed Mont Blanc

生搾り!!モンテビアンコ

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,500

Millefeuille of Seasonal fruits

季節のフルーツのナポレオンパイ

ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイを自慢のカスタードクリームでお召し上がりください

1,000

Baked cheesecake

濃厚チーズトルタ

濃厚なベイクドチーズケーキです

700

Tiramisu

ティ・ラ・ミス

ミラノの2つ星★★の名店のレシピを再現

700

Gateau chocolate with gelato

ショコラータ ジェラート添え

しっとり焼き上げたガトーショコラにトリュフジェラートがたまらない

700

Cassata with Florentine

カッサータ シチリアーナ

リコッタチーズ、ナッツ、ドライフルーツを使用したシチリアンアイス

700

Today's Gelato (2 Flavors)

本日のジェラート2種

日替わりで内容が変わりますのでスタッフにお問い合わせ下さい

500

CAFE & TEA

カフェ

Hot Coffee

ホットコーヒー

480

Iced Coffee

アイスコーヒー

480

Espresso

エスプレッソ

480

Hot Tea

ホットティー

480

Iced Tea

アイスティー

480

※ドリンクはデザートとセットの場合、100円引き

俺のイタリアン大宮からのご案内

Information

- ◆ お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆ 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くださいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承ください。
- ◆ 1ドリンク制です。お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆ お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。