

# ANTIPASTO

冷前菜



オススメ

Lobster Jelly &amp; 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  
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

980

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  
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

1,180

Fatty Kinka Sardine Sicilian Style

とろ金華イワシのシチリア風

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

780

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

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

780

Thick-Cut Country-Style Pâté (Pâté de Campagne)

厚切り田舎風パテ ~パテドカンパニュ~

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

680

ORENO style Salad

俺んちのサラダ

ボリューミーな3~4名様向きと  
2~3名様向きの2サイズです

L(3~4名様) for 3~4people

880

M(2~3名様) for 2~3people

780

Green Salad

グリーンサラダ

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

580

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

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

1,080

18g of caviar per bottle

瓶ごとキャビア

超高級食材を瓶ごとお召し上がりになります

3,500

# 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

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pagetti



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 &amp; Blue Crab

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

1,500

Spaghetti Amatriciana with Thick-Cut Pancetta

厚切りパンчетタのスpagetti 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pagetti

1,200

Homemade Salsiccia (Sausage) Spaghetti Bianca

自家製サルシッチャ(ソーセージ)のスpagettiビアンカ  
キッキンスタッフ蟹澤こだわりのサルシッチャをスpagettiに!

1,500

Spaghetti Puttanesca with Shrimp

海老のスpagettiピッタネスカ

アンチョビ、ケッパー、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pagetti  
色鮮やかなバジルペーストにしらすをトッピング "トリコローレ"

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、  
クリ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pagetti

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 &amp; 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。



# PIZZA

ピツツア



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

<b>Half &amp; Half Pizza of Your Choice</b>	<b>1,800</b>
<b>チョイスなハーフ&amp;ハーフ</b> 下記のピザよりお好きなピザを二種類お選び下さい♪	
<b>Margerita</b> <b>マルゲリータ</b>	<b>1,200</b>
ナポリピツツアの王道。トマト、バジル、モッツアレラチーズ	
<b>Marinara with whitebait Garlic, oregano and basil (No cheese)</b> <b>しらすのマリナーラ</b>	<b>1,200</b>
ピツツアの元祖。チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル	
<b>Salsiccia Arugula</b> <b>サルシッチャルッコラ</b>	<b>1,500</b>
自家製ソーセージとルッコラのピツツア	
<b>Diavola (Spicy salami, chili pepper and basil)</b> <b>ディアボラ</b>	<b>1,500</b>
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ	
<b>Trffule, porcini mushroom and egg Bismarck style</b> <b>トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風</b>	<b>1,700</b>
THE俺イタピツツア! トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です! 痴みつき間違いなし!	
<b>Quattro Formaggi (4 cheese pizza)</b> <b>クアトロフォルマッジ</b>	<b>1,700</b>
4種類のチーズの濃厚ピツツア! お好みでハチミツをかけてお召し上がり下さい。	

# SECOND PIATTO

メインディッシュ

Limited! 300g House-Made Hamburger Steak <Tomato sauce or steak sauce>	
<b>数量限定! 300gハンバーグ【トマトソース or ステーキ醤油】</b>	<b>1,800</b>
み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	<b>+200</b>
Hungarian duck thigh confit	
<b>ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ</b>	<b>1,980</b>
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	
<b>Canadian Pork Loin with Fresh Salsa Verde</b>	
<b>カナダ産豚ロース肉とフレッシュサルサヴェルデ</b>	<b>1,980</b>
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	
<b>Roasted Magret Duck with Lemon-Pepper Sauce</b>	
<b>マグレ鴨のロースト レモン風味のペヴェラータソース</b>	<b>2,200</b>
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し上がりください	
<b>Beef Tenderloin Tagliata</b>	
<b>牛フィレ肉のタリアータ</b>	<b>2,600</b>
塊で焼いた牛フィレ肉をスライスしてお出しします	
Rossini style - Sautéed Beef tenderloin and Foie gras with Truffle sauce	
<b>牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ</b>	<b>3,850</b>
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し上がりください	
Today's Catch Pan-Seared (from Kochi Port)	
<b>高知県漁港からの直送 本日鮮魚のポワレ</b>	<b>1,980</b>
高知県からの直送の新鮮なお魚をポワレでご提供。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。

**DOLCE**

ドルチェ



Freshly Squeezed Mont Blanc  
生搾り!!モンティアンコ  
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  
チョコラータ 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。予めご了承願います。
- ◆ 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。