

# IL Menu

小さな前菜と自家製パンがつきます

野菜・・・さいたま市の若手農家「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が作った、色とりどりのヨーロッパ野菜を堪能して下さい！  
魚・・・天然魚のみ使用します。函館（北海道）などの漁港から直送の旬のお魚です！  
牛肉・豚肉・・・埼玉県内にも素晴らしい畜産の生産者がいらっしゃいます。ぜひ有名産地に負けない味わいをお楽しみください。

## Antipasti

前菜

<b>オリーブ</b>	¥630 (¥693)
私たちが厳選したシチリア産のオリーブの実です。	
<b>自家製レバーペーストのブルスケッタ</b>	¥630 (¥693)
ディアボラ人気のレバーペースト！樽熟成の赤・白ワインと一緒に！	
<b>さいたま産野菜のサラダ</b>	¥830 (¥913)
新鮮な朝採り野菜、地元の安全・安心、ヨロ研の仲間が作ったサラダです。	
<b>尾熊牧場 武州和牛ホルモンとヨロ研野菜のトマト煮込み</b>	¥1,030 (¥1,133)
尾熊さんが育てた武州和牛のホルモンを使った地産地消のモツ煮込み。	
<b>美味しいトマトのカプレーゼ</b>	¥1,180 (¥1,298)
シェフが厳選したトマトと本日入荷のモッツアレラチーズのカプレーゼ。	
<b>パルマ産 贅沢な24ヶ月熟成の生ハム</b>	¥1,180 (¥1,298)
通常の2倍の熟成期間をかけ、口溶けがよく旨み強い生ハムに熟成させました。	
<b>イタリア産生ハムとサラミの盛合せ</b>	¥1,380 (¥1,518)
イタリアの伝統的サラミの盛り合わせ。ワインと相性抜群！	
<b>天然魚のみ！ 漁港直送の鮮魚のカルパッチョ仕立て</b>	¥1,380 (¥1,518)
函館（北海道）の漁港などから直送されている天然魚です。	
<b>大人気！！イタリアン前菜盛り合わせ 1人前</b>	¥1,080 (¥1,188)
<b>カルパッチョ+生ハム+カプレーゼの盛合せ 2人前より</b>	

## Primi Piatti

パスタ リゾット

<b>ベンネ アラビアータ</b>	¥930 (¥1,023)
ニンニクと唐辛子がスパイスに効いた一皿です。	
<b>アマトリチャーナ</b>	¥1,280 (¥1,408)
じっくり炒めたグアンチャーレと玉葱。シンプルなトマトソースの味わいを堪能。	
<b>埼玉県産武州和牛のボロネーゼ タリアテッレorスパゲッティ</b>	¥1,580 (¥1,738)
お肉を味わうミートソース、パスタは手打ちの幅広麺 または スパゲッティでどうぞ。	
<b>濃厚に仕立てたカルボナーラ</b>	¥1,480 (¥1,628)
大人気カルボナーラを濃厚に仕立てました。	
<b>サルデーニャ産カラスミのスパゲッティ〜アーリオ・オーリオ</b>	¥1,580 (¥1,738)
ペペロンチーノを高級食材 ポツタルガ（カラスミ）で風味豊かに仕上げます。	
<b>パルミジャーノのリゾット</b>	¥1,380 (¥1,408)
シンプルだからこそ際立つ、パルミジャーノチーズの豊かな香りをお楽しみ下さい。	
<b>ヨロ研 朝採れバジルのジェノベーゼ</b>	¥1,480 (¥1,628)
朝採れなので香りも良く、鮮やかな緑の旬のソースです！	

## Pizza

ピッツァ

<b>ピッツァ マルゲリータ</b>	¥930 (¥1,023)
ナポリピッツァの王道です。モッツアレラチーズとさいたま市産バジルは最高の相性です。	
<b>生ハムとルーコラのピッツァ</b>	¥1,230 (¥1,353)
さいたま市産ルーコラ・セルバチコの苦みを生ハムが包み込む、イタリア現地仕様。	
<b>ピッツァ クアトロフォルマッジ</b>	¥1,380 (¥1,518)
4種類のチーズが名前の由来です。チーズ大好きな方にぴったり！！	

## Secondi Piatti

お魚料理

北海道 函館などから直送の“天然物”

**本日の天然魚の料理** ¥1,780 (¥1,958)

お肉料理

**骨付き仔羊のグリル** 本/ ¥1,280 (¥1,408)

芳ばしくしっかりと火入れます ガブリどうぞ！

**埼玉県産 至福の味わい豚のグリル** ¥1,780 (¥1,958)

旨味があり、キメの細かい肉質は丁寧に育てられたからこそこの味わいです

**埼玉県産 武州黒毛和牛（A4）のグリル 100g** ¥2,080 (¥2,288)

埼玉県が誇るブランド牛 ご注文はカットの都合上150gから承ります

## Contorni

お魚やお肉料理の付け合わせ

**ジャガイモのロースト** ¥330 (¥363)

**さいたま市産ヨロ研野菜のグリル** ¥530 (¥583)

## Formaggi

チーズ

イタリア産・秩父やまなみチーズ工場のチーズです。

**盛り合わせ3種** ¥1,130 (¥1,243)

**盛り合わせ5種** ¥1,480 (¥1,628)

## Dolce

デザート

**本日の自家製ジェラート** ¥580 (¥638)

ヴァニラ・本日のジェラート からお選び下さい。

**ティラミス** ¥630 (¥693)

エスプレッソをきかせた大人の味 マスカルポーネチーズの濃厚な味わい

**アッフォガート** ¥630 (¥693)

自家製のヴァニラジェラートにエスプレッソをかけます

**本日のドルチェ** ¥630 (¥693)

スタッフよりご案内いたします

**ドルチェミスト（デザート盛り合わせ）** ¥1,380 (¥1,518)

迷ったらコレ！色々なドルチェが入った贅沢な一皿！

## Caffe

カフェ

**エスプレッソ** ¥380 (¥418)

**コーヒー** ¥380 (¥418)

**カプチーノ** ¥480 (¥528)

**カフェラッテ** ¥480 (¥528)

**紅茶** ¥380 (¥418)

( )内は税込価格です。

コベルト（席料・パン代）として400円頂いております