

IL Menu

小さな前菜と自家製パンがつかます

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やいます。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

オリーブ	¥680
私たちが厳選したシチリア産のオリーブの実です。	
自家製レバーペーストのブルスケッタ	¥680
ディアボラ人気のレバーペースト！樽熟成の赤・白ワインとご一緒に！	
さいたま産野菜のサラダ	¥880
新鮮な朝採り野菜、地元の安全・安心、ヨコ研の仲間が作ったサラダです。	
尾熊牧場 武州和牛ホルモンとヨコ研野菜のトマト煮込み	¥1,080
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。	
美味しいトマトのカプレーゼ	¥1,280
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。	
バハマ産 贅沢な24ヶ月熟成の生ハム	¥1,280
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。	
イタリア産サラミの盛合せ	¥1,480
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！	
天然魚のみ！ 漁港直送の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥1,480
函館（北海道）の漁港などから直送されている天然魚です。	
大人気！！イタリアン前菜盛り合わせ 1人前	¥1,180
カルパッチョ+生ハム+カプレーゼの盛合せ 2人前より	

Primi Piatti

パスタ リゾット

ペンネ アラビアータ	¥980
ニンニクと唐辛子がスパイシーに効いた一皿です。	
アマトリチャーナ	¥1,380
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。	
埼玉県産武州黒毛和牛のポロネーゼ タリアテッレ or スパゲッティ	¥1,680
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。	
濃厚に仕立てたカルボナーラ	¥1,580
大人気カルボナーラを濃厚に仕立てました。	
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〜	¥1,680
ペペロンチーノを高級食材 ポッタルガ（カラスミ）で風味豊かに仕上げます。	
バルミジャーノのリゾット	¥1,480
シンプルだからこそ際立つ、バルミジャーノチーズの豊かな香りをお楽しみ下さい。	

Pizza

ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ	¥980
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。	
生ハムとルーコラのピッツァ	¥1,280
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。	
ピッツァ クアトロフォルマッジ	¥1,480
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	¥1,880
お肉料理	
骨付き仔羊のグリル	本/ ¥1,380
芳ばしくしっかりと火入れします カブリとどうぞ！	
埼玉県産 至福の味わい豚のグリル	¥1,880
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その味わいです	
埼玉県産 武州黒毛和牛（A4）のグリル 100g	¥2,180
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	¥380
さいたま市産ヨコ研野菜のグリル	¥580

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	¥1,180
盛り合わせ5種	¥1,580

Dolce

デザート

本日の自家製ジェラート	
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	¥680
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	¥680
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	¥680
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）	¥1,480
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	¥400
コーヒー	¥400
カプチーノ	¥500
カフェラッテ	¥500
紅茶	¥400

コベルト（席料・パン代）として400円頂いております