

M E N U

Antipasti (前菜)

ラロック社の最高級オリーブ	770円
ヨロ研野菜のサラダ	990円
イタリア製手動スライサーでスライスした厳選生ハム	1,580円
武州和牛ローストビーフのヨロ研サラダ	1,580円
厳選トマトと水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ	1,580円
鮮魚のカルパッチョ	1,680円
武州和牛モツのトマト煮込み	1,680円
前菜の盛り合わせ 1名様 (2名様より承ります。)	2,480円

Pizze (ピッツァ)

トマトソースとニンニクのピッツァ” マリナーラ”	L 990円
アンチョビとオリーブ、トマトのピッツァ ” シチリアーナ”	M 1,280円 L 1,880円
アンチョビとオレガノのピッツァ	M 1,380円 L 1,980円
ナポリピッツァの定番 マルゲリータ	M 1,380円 L 1,980円
しらすと大葉のピッツァ ゆずの香り	M 1,580円 L 2,440円
半熟卵と無添加匠ベーコンのピッツァ	M 1,680円 L 2,540円
岩槻産 季節野菜たっぷりの菜園風ピッツァ	M 1,680円 L 2,540円
ゴルゴンゾーラとくるみ、蜂蜜のピッツァ	M 1,880円 L 2,680円
サルシッチャとヨロ研野菜 燻製チーズのピッツァ	M 1,780円 L 2,680円
4種のチーズと蜂蜜のピッツァ	M 2,080円 L 3,080円
厳選トマトと水牛のモッツアレラのピッツァ	M 2,080円 L 3,240円
【ピッツァ職人渡辺 世界選手権6位入賞ピッツァ】	
ポルチーニ茸と半熟卵のピッツァ	M 2,080円 L 3,240円

Formaggi (チーズ)

本日のチーズ	680円
イタリア産と秩父やまなみチーズ工房のチーズ3種の盛り合わせ	1,580円

M E N U

Primi Piatti (パスタ料理)

イタリア産唐辛子のアラビアータ (ショート or ロング)	990円
鶏肉とさいたま市産野菜のラグー スパゲッティ	1,280円
白身魚とオリーブ、ケッパーの娯婦風 トマトソース スパゲッティ	1,280円
パルミジャーノチーズと小林さんのリゾット米のリゾット	1,680円
生ハムと森田さんの花ズッキーニのリゾット レモン風味	1,780円
自家製パンチェッタとペコリーノ ロマーノの アマトリチャーナ 又は カルボナーラ	1,780円
熟成じゃがいものニョッキ 鴨と秩父キノコのソース	1,780円
サルデーニャ産カラスミをたっぷりかけたスパゲッティ	1,980円
埼玉県産黒毛武州和牛のボロニェーゼ タリアテッレ	1,980円

Secondi Piatti (お魚料理&お肉料理)

本日のお魚料理	2,680円
鶏もも肉のロースト	1,980円
秩父ホエー豚ロースの炭火焼き	2,880円
仔羊のスティンコ	2,980円
【 埼玉黒毛武州和牛 】	
埼玉県産武州和牛の炭火焼き (約 150g)	3,980円
埼玉県産武州和牛の炭火焼き (約 200g)	4,680円
埼玉県産武州和牛ホホ肉のバロー口煮込み	4,080円
【 秩父ジビエ 】	
秩父鹿のグーラッシュ	2,980円
秩父産 熟成鹿肉のロースト	3,680円

※全てのメイン料理は調理に 30 分程度お時間を頂きます。

Dolci (デザート)

秩父食材を使ったジェラート各種 (スタッフにお尋ね下さい)	660円
豆乳を使ったティラミス	780円
バスク風チーズケーキ	880円
季節のデザート	880円
デザートの盛り合わせ	1,280円

MENU AZZURRI

Azzurri

アズーリセット

お一人様 2,980円~



【2名様よりペアでご注文ください】

前菜からデザートまでいろいろと楽しみたい方におすすめのセットメニューです。
お好きなパスタとピッツアをお選びください。

- 前菜の盛り合わせ（日替わりで6品）
- ピッツア（下記より1品お選びください）
- パスタ（下記より1品お選びください）
- アズーリ自家製デザートの盛り合わせ
- フォカッチャ

ピッツア

ピッツア マルゲリータ

アンチョビとオリーブ、トマトのピッツア シチリアーナ

アンチョビとオレガノのピッツア

半熟卵と無添加匠ベーコンのピッツア (+110円)

岩槻産 季節野菜たっぷりの菜園風ピッツア (+110円)

しらすと大葉のピッツア ゆずの香り (+110円)

サルシッチャとヨロ研野菜、燻製チーズのピッツア (+220円)

世界選手権6位ポルチーニ茸と半熟卵のピッツア (+880円)

パスタ

鶏肉とさいたま市産野菜のラグー スパゲッティ

白身魚とオリーブ、ケッパーの娼婦風トマトソース スパゲッティ

生ハムと森田さんの花ズッキーニのリゾット レモン風味 (+110円)

熟成じゃがいものニョッキ 鴨と秩父キノコのソース (+110円)

埼玉県産武州和牛のボロネーゼ タリアテッレ (+220円)

サルデーニャ産カラスミをたっぷりかけたスパゲッティ (+220円)

アズーリセットご注文の方はカフェ・紅茶 (+220円)

MENU DEGUSTAZIONE

Stagione

旬の味わいコース

6,600円~

前菜からメインまで旬の味覚をふんだんに味わえるコースです。

Pre Anti	小前菜
Antipasto	本日の前菜
Pizza	季節のピッツア
Primo Piatto	旬食材を使った季節のパスタ
Secondo Piatto	本日のお肉料理 又は埼玉県産武州和牛のタリアータ (+550円)
Dolce	本日のデザート
Pane	自家製パン
Caffé	カフェ

料理はテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。

Ottima Saitama

埼玉を味わう旬の特選フルコース 9,900円~

埼玉の季節の食材にこだわった特別コース料理です。

内容はスタッフがご説明します。

Pre Anti	小前菜
Antipasto	本日の前菜
Anti Cardo	本日の温前菜
Primo Piatto	本日のパスタ1
Primo Piatto	本日のパスタ2
Secondo Piatto	本日のお肉料理
Dolce	本日のデザート
Pane	自家製パン
Caffé	カフェ

コースメニューはテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。
苦手アレルギー等ございましたら、なんなりとお申し付けくださいませ。
お召し上がりになりたい料理がありましたら、コースに入れて組み立てます。

Trattoria
Azzurri
dal 2004