

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・・・武州和牛組合（本庄・深谷）、上原ファーム（秩父）。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	¥693
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	¥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！	
さいたま産野菜のサラダ	¥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。	
武州和牛のローストビーフのサラダ仕立て	¥1,408
武州和牛のローストビーフをサラダに添え、西洋わさびのドレッシングをご用意しました。	
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	¥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。	
美味しいトマトのカプレーゼ	¥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。	
バルマ産 贅沢な24ヶ月熟成の生ハム	¥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。	
イタリア産生ハムとサラミの盛合せ	¥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！	
天然魚のみ！ 漁港直送の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥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。	
大人気！！イタリアン前菜盛り合わせ 1人前	¥1,188
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	¥1,023
ニンニクと唐辛子がスパイスに効いた一皿です。	
アマトリチャーナ	¥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。	
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	¥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。	
濃厚に仕立てたカルボナーラ	¥1,628
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	¥1,738
ペペロンチーノを高級食材 ボッタルガ（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	¥1,518
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	¥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	¥1,353
さいたま産ルーコラ・セルバチコの旨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	¥1,518
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 ¥1,958

お肉料理

骨付き仔羊のグリル 本/ ¥1,408

芳ばしくしっかりと火入れます カブリとどうぞ！

秩父産 ホエー豚のグリル ¥1,958

秩父やまなみチーズ工場のホエーを食べて育った脂まで美味しい豚肉です！

埼玉県産 武州黒毛和牛（A4）のグリル 100g ¥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 ¥363

さいたま市産ヨロ研野菜のグリル ¥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 ¥1,243

盛り合わせ5種 ¥1,628

Dolce

デザート

本日の自家製ジェラート ¥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 ¥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 ¥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 ¥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） ¥1,518

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 ¥418

コーヒー ¥418

カプチーノ ¥528

カフェラッテ ¥528

紅茶 ¥418

表示は税込価格です。