

# 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。さいたま市の市場から仕入れた旬のお魚です！  
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>	¥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>	¥693
ディアボラ人気のレバーペースト！樽熟成の赤・白ワインとご一緒に！	
<b>さいたま産野菜のサラダ</b>	¥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>武州和牛ホルモンのトマト煮込み</b>	¥1,133
武州和牛のホルモンを使った地産地消のモツ煮込み。	
<b>自家製サルシッチャ ミズナラチップの燻製</b>	¥1,298
秩父産の食材や素材をふんだんに使用。イチローズモルトと合わせるのがおすすめ。	
<b>秩父やまなみチーズ工房のモッツアレラチーズと フレッシュトマトのカプレーゼ</b>	¥1,298
シェフが厳選したトマトと秩父産のモッツアレラチーズのカプレーゼ。	
<b>バルマ産 贅沢な24ヶ月熟成の生ハム</b>	¥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>	¥1,518
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>	¥1,518
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！！イタリア前菜盛り合わせ 1人前 カルパッチョ+生ハム+カプレーゼの盛合せ 2人前より</b>	¥1,188

## Primi Piatti

パスタ リゾット

<b>ペンネ アラビアータ</b>	¥1,023
ニンニクと唐辛子がスパイシーに効いた一皿です。	
<b>アマトリチャーナ</b>	¥1,408
じっくり炒めたグアンチャーレと玉葱。シンプルなた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>	¥1,738
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>	¥1,628
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>	¥1,738
へべロンチーズを高級食材 ポツタルガ（カラスミ）で風味豊かに仕上げます。	
<b>バルミジャーノのリゾット</b>	¥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

<b>ピッツァ マルゲリータ</b>	¥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>	¥1,353
さいたま市産ルーコラ・セルパ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>	¥1,518
<b>秩父の伝統的なしゃくし菜漬けをのせて</b> 4種類のチーズに酸味のあるしゃくし菜漬けが相性ぴったり！！	

## Secondi Piatti

お魚料理

さいたま市の市場から仕入れた“天然物”

<b>本日の天然魚の料理</b>	¥1,958
<b>お肉料理</b>	
<b>骨付き仔羊のグリル</b>	本/ ¥1,408
芳ばしくしっかりと火入れます カブリとどうぞ！	
<b>秩父産米麴を使った塩麴でマリネした豚肉のポルケッタ</b>	¥1,958
使用しているお肉ももちろん埼玉県産。自家製塩麴の柔らかな味わいがマッチします。	
<b>埼玉県産 武州黒毛和牛（A4）のグリル 100g</b>	¥2,288
<b>秩父ルージュの赤ワイン塩を添えて</b> 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

<b>ジャガイモのロースト</b>	¥363
<b>さいたま市産ヨロ研野菜のグリル</b>	¥583

## Formaggi

チーズ

<b>秩父やまなみチーズ工房のチーズを使った盛合せ3種</b>	¥1,243
<b>秩父やまなみチーズ工房のチーズを使った盛合せ5種</b>	¥1,628

## Dolce

<b>秩父うさぎ食堂の自家製ジェラート</b>	¥638
ヴァニラ・本日のジェラート からお選び下さい。	
<b>ティラミス</b>	¥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	
<b>アッフォガート</b>	¥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	
<b>本日のドルチェ</b>	¥693
スタッフよりご案内いたします	
<b>ドルチェミスト（デザート盛り合わせ）</b>	¥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

<b>エスプレッソ</b>	¥418
<b>コーヒー</b>	¥418
<b>カプチーノ</b>	¥528
<b>カフェラッテ</b>	¥528
<b>紅茶</b>	¥418

（ ）内は税込価格です。

コペルト（席料・パン代）として400円頂いております