

Menu a la Carta / アラカルト

Antipasto / 前菜

 **Verdure sottaceto** 800
彩り野菜の自家製ピクルス
Homemade pickled vegetables

Patate fritte 1400
じゃがいものフリット
インカのめざめ使用
French fries

 **Formaggi misti** 2000~
チーズの盛合せ(内容はスタッフまでお尋ねください)
Assorted cheese
(3 kinds.Please ask our staff for today's cheese)

 **Insalata mista con prosciutto** 2000
生ハムとイタリアンミックスサラダ
シーザードレッシング
Italian mixed salad with prosciutto

 **Prosciutto spagnolo** 2200
スペイン産生ハム ハモンセラノーノ
Spanish ham "Hamon serrano"

 **Asparagi alla bismarck** 2200
グリーンアスパラガスと半熟目玉焼きの
ビスマルク
Asparagus with Parmesan cheese
and soft-boiled egg "Bismarck-style"

 **Trippa alla Fiorentina** 2400
トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み
Trippa and white beans stewed
in tomato. Tuscan Style

 **Frittura di pesce** 2400
色々魚介のフリット
Deep fried seafood

 **Pesce crudo del giorno** 2400
鮮魚のカルパッチョ
ヴァーネグレットソース
Fresh fish carpaccio with vinaigrette

Insalsata caprese 2400
フルーツトマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ ルコラセルバチカ添え
Fruit tomato and mozzarella cheese
caprese with wild arugula

Affettato misto 2800
生ハムとサラミ3種盛合わせ
Assortment of prosciutto and salami

 **Antipasto misto del giorno** 3500
シェフおすすめ前菜盛合わせ 1/2 2000
Chef recommended assorted appetizer

Primo Piatto / プリモピアット Pasta / パスタ

Penne all'arrabbiata 1800
辛味の効いたトマトソースの
ペネネリガーテ アラビアータ
Spicy tomato sauce penne

Spaghetti all'amatriciana 2000
パンチェッタと玉葱、トマトソースの
スパゲッティアマトリチャーナ
Spaghetti with pancetta, onion
and tomato sauce

Spaghetti alla carbonara 2300
ローマ伝統のスパゲティカルボナーラ
Egg and cheese carbonara spaghetti

 **Linguine alla crema di pomodoro con cozze e zucchini** 2500
ムール貝とアサリ、ズッキーニの
トマトクリームソース リングイネ
Linguine with mussels, clams, zucchini
and tomato cream sauce

 **Spaghetti con seppie e cavolo** 2600
アオリイカとキャベツ、カラスミの
ペペロンチーノスパゲッティ
Spaghetti garlic oil and chilli
with squid, cabbage and botargo

 **Spaghetti alle vongole bianco** 2600
アサリとハマグリの特製白ソース
スパゲティ
Spaghetti with clams

Spaghetti alla bolognese 2600
特選国産牛と3種豆のボロネーゼ
スパゲッティ
Three kinds of beans and meat sauce
spaghetti, Bologna style

 **Penne al gorgonzola con carciofi** 2800
アーティチョークとクルミの
ゴルゴンゾーラクリームペネネリガーテ
Penne rigate with artichoke
and walnut gorgonzola cream

 **Linguine alla pescatora** 3200
贅沢魚介のトマトソースリングイネ
Seafood tomato sauce linguine

Margherita 2000
マルゲリータ
バジリコ、トマトソース、モッツァレラ、
グラナパダーノ
Basil, mozzarella, tomato sauce

 **Bismarck** 3000
ビスマルク
燻製イベリコ豚パンチェッタ、アスパラガス、
半熟目玉焼き、モッツァレラ、黒胡椒
Smoked Iberian pork pancetta, asparagus,
soft-boiled egg, mozzarella, black pepper

Salame 2600
サラーム
ナポリサラミ、ンドゥイヤ、クレソン、
赤玉葱、モッツァレラ
Neapolitan salami, nduja, watercress,
red onion, mozzarella,

 **Primavera** 2800
プリマヴェーラ
甘海老、グリーンアスパラガス、
フレッシュトマトソース、モッツァレラ
Sweet shrimp, green asparagus,
fresh tomato sauce, mozzarella

 **Quattro Formaggi** 3000
クアトロフォルマッジ
4種チーズ
イタリア産オレンジの花の蜂蜜添え
Mozzarella, Gorgonzola, Scamorza,
Grana Padano with honey

 **Adriatica** 3200
アドリアティカ
ホタテ、ムール貝、アサリ、バジル、
モッツァレラ、トマトソース
Scallops, mussels, clams, basil, mozzarella,
tomato sauce

Secondo Piatto / メインディッシュ

 **Pesce e vongole all'acqua pazza** 3400
本日鮮魚とハマグリ、アサリの
アクアパッツァ
Fresh fish and lams acqua pazza

Pesce e coda di astice al vapore 4300
本日鮮魚とオマール海老テールの
ヴァボーレ ブールブランソース
Braised fresh fish and lobster tail
with beurre blanc sauce

Cosce di pollo croccanti 2400
青森県産桜姫鶏モモ肉のクロッカナンテ
春人参とブラッドオレンジのソース
Chicken thigh croccante
with carrot and blood orange sauce

Filetto di maiale arrosto con salsa di nuova cipolla e pepe verde 3000
北海道産放牧豚フィレ肉のオープン焼き
新玉葱とグリーンペッパーソース
Oven-baked pork fillet
with spring onion and green pepper sauce

 **Stracotto di maiale con cannellini** 3300
ハーブ三元豚肩ロースのストラコット
白いんげん豆のトマト煮込み
Pork loin stewed in red wine
with white beans stewed in tomato sauce

 **Manzo alla griglia** (150g) 4300
国産牛ロースのグリル
赤ワインとバルサミコの濃厚ソース
Grilled domestic beef loin
with red wine and balsamic sauce

Dolce / ドルチェ

 **Tiramisu** 800
伝統のティラミス
Tiramisu

Dolce della casa 1000
パティシエ特製本日のデザート
内容はスタッフまでお尋ねください
Patissier special homemade dessert
Please ask the staff.

Gelato al panna 800
ミルクのジェラート
Patissier special milk gelato

Gelato della Casa 800
パティシエ特製イタリアンジェラート
内容はスタッフまでお尋ねください
Sabatini special Italian Gelato
Please ask the staff.

Affogato 1200
アフォガート
ミルクジェラートにエスプレッソをかけて
Espresso poured over milk gelato

 **Coppa al melone** 1500
季節限定アンデスメロンのパフェ
Andes melon, coconut
and milk gelato parfait

 : 創業当時より続くサバティーニ伝統の料理と季節のおすすめメニューです。
SABATINI Traditional cousine and seasonal recommended menu

表示金額は消費税等を含む金額となります
All the price includes consumption tax