

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
Deep fried potatoes

 **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 ハモンセラーノ
Spanish ham "Hamon serrano"

 **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

Insalsata caprese 2400
フルーツトマトと水牛のモッツァレラの
カプレーゼ ルコラセルバチカ添え
Fruit tomato and mozzarella cheese
caprese with wild arugula

 **Cozze al vino bianco e pomodoro** 2400
ムール貝の白ワイン蒸し
軽いトマトソース仕立て
Steamed mussels in white wine and tomato

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

 **Frittura di pesce** 2500
色々魚介のフリット
Deep fried seafood

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
ペネリガーテ アラビアータ
Spicy tomato sauce penne

Spaghetti alla carbonara 2400
ローマ伝統のスパゲティカルボナーラ
Egg and cheese carbonara spaghetti
黒トリュフ添え +1500

 **Linguine con genovese alla menta** 2600
海老とミント風味のジェノベーゼ
リングイネ
Linguine with basil pesto and shrimp.
mint flavored

 **Paccheri con crema ai porcini** 2600
ポルチーニ茸と
イタリア産栗のクリームソース パッケリ
Paccheri with porcini mushrooms
and Italian chestnut cream sauce

 **Spaghetti alla bolognese** 2600
サバティーニ伝統の国産牛ボロネーゼ
スパゲッティ
Spaghetti with Japanese meat sauce
Bologna style

Spaghetti alle vongole bianco 2600
アサリとハマグリ のボンゴレビアンコ
スパゲティ
Spaghetti with clams

Spaghetti con salmone affumicato, zucchini al limone 2600
スモークサーモンとズッキーニ、
レモン風味のスパゲッティ
Spaghetti with smoked salmon and zucchini,
Lemon and dill flavor

Penne al gorgonzola con mais 2800
ゴルゴンゾーラとトウモロコシの
クリームソースペンネ
Penne with corn and 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

Secondo Piatto / メインディッシュ

 **Pesce e cozze saltate** 3400
con salsa di pomodoro fresco
鮮魚とムール貝のサルタート軽いトマトソース
Sautéed fish and mussels
in fresh tomato sauce

Filetto di maiale impanato 3000
alle erbe
国産豚フィレ肉の香草パン粉焼き
Pork fillet baked with herb breadcrumbs

 **Grigliata di gamberoni (3piece)** 3200
有頭海老のグリル 唐辛子とレモンのソース
Grilled Shrimp with chilli
and lemon sauce

Pollo alla griglia 3000
con verdure di stagione
桜姫鶏モモ肉と季節野菜 ヴィンコット添え
Grilled chicken thigh and vegetables
with vincotto

 **Manzo alla griglia** (150g) 4500
特選国産牛のグリル マルサラ酒のソース
黒トリュフ添え
Grilled Japanese beef loin
with marsala wine sauce and black truffle

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
アフオガート
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 all' uva** 1500
季節限定 シャインマスカットと
ナガノパープルのパフェ
Shine muscatand nagano purple grap
parfait

Stagione Consigliato dello Chef

旬のおすすめ食材

“Tartufo nero” 黒トリュフ
Black truffle

初夏から夏にかけて収穫される、香り高いサマートリュフ。
イタリアの豊かなトリュフ土壌が育んだ繊細な風味が、
料理に奥行きと華やかさを与えます。
パスタや国産牛のグリルにのせて香り引き立つ贅沢な味わいに。

“Cozze” ムール貝
Mussels

地中海を思わせるムール貝が旬を迎えました。
シンプルに白ワイン蒸しや、
鮮魚と共に香ばしくサルタート仕立てでご提供いたします。
旬の味わいをお楽しみください。

 : 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

表示金額は税込みです。ディナータイムは、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include tax. A separate 10% service charge will be added for dinner service.