

SANTALUCIA NEWS

2024 • SPRING • À LA CARTE MENU

～年に4回 四季で変化するオールラウンドなイタリアン～

ANTIPAST

〈冷前菜〉

- 生ハムサラミの盛り合わせ **¥1540**
- ウンブリア風パンツァネッラ **¥770**
イタリアトスカーナ地方の郷土料理で、パンとオリーブ、ソーセージなどを使いサラダ仕立てに仕上げました
- 黒トリュフ香る 新じゃがいもと明太子のポテトサラダ **¥1100**
定番のポテトサラダを少し贅沢に... 明太子とトリュフの相性は抜群です！
- 昆布締めしたイワシと甘夏のマリネ **¥1210**
- 苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ仕立て **¥1540**
- たことアボカド、春キャベツのマリネ **¥1430**
イタリア風おしんこをイメージして仕上げました 冷たい白ワインとご一緒にどうぞ！
- マグロとサーモンのタルタル カラスミ風味 **¥1650**
- 低温調理した鴨肉とセリ、うどのサラダ仕立て **¥1595**
- 旬のフルーツとブッラータチーズ、生ハム **¥2090**
- 鮮魚のカルパッチョ3種盛り合わせ **¥1870**
旬の鮮魚を使ったサンタルチア名物の前菜です
- 『前菜の盛り合わせ』おまかせ5種盛り **¥2200**



INSALATA

〈サラダ〉

- 新鮮野菜のシンプルサラダ **¥1100**
- 野生のルッコラと生ハム、パンのサラダ **¥1540**
- 「産地直送」焼き野菜のバーニャカウダ **¥2200**
10種類以上の産地直送野菜をソテー お野菜本来の味をご堪能ください

SECONDO

〈メイン料理〉

- 熊本県産あか牛のビステッカ サルサヴェルデ(150g) **¥3740**
- 沖縄県産皮付き豚バラ肉のストゥファート
根セロリのピュレを添えて **¥3190**
- 鴨肉とフォアグラのポルペッティ **¥3850**
フォアグラを鴨肉で包み焼き上げます！贅沢なイタリアンハンバーグ！
- 福島県産はかた地鶏のインパデッラとリガーリエの盛り合わせ **¥3080**
地鶏をいろいろな形で楽しんでいただけるような一皿に盛り合わせました
- 本日の鮮魚と季節野菜のソテー ナッツと甘夏のソース **¥2970**
- 手長海老・真鯛・北海あさり・ムール貝・じゃが芋の
贅沢アクアパッツァ **¥3520**
- まぐろのほったのグリル フレッシュトマトのケッカソース **¥2970**

ANTIPAST CALDO

〈温前菜〉

- 飯蛸と芽キャベツ、
ペコリーノチーズのアヒージョ **¥1100**
- サルシッチャとグリーンアスパラガスのソテー
ドライトマトのサルサ **¥1540**
旬のアスパラガスとイタリアンソーセージをソテー
レモンとドライトマトのソースとご一緒にお楽しみください
- トリッパと牛すじ、新ごぼうのトマト煮込み **¥1430**
- 北海道産あさりとムール貝、春キャベツの
白ワイン蒸し 黒胡椒風味 **¥1650**
- リガーリエ (鶏レバー・ハツ・砂肝と生姜の炒め物) **¥990**
鶏の内臓を玉葱と生姜でじっくり炒め煮たもの
生姜の風味が食欲をそそります...！



A. GYPSIA 48. rue des Martyrs, Paris.



was, who strongly rec...
ut fourteen years of ag...
oliage to a white vertic...
ch it in, stems and leave...
hite paper. This woul...
the branch against the...
imitation tte, and would considerably...
ler to a right conception of the...

PRIMO & RISOTTO

〈パスタとリゾット〉

北海道産あさりの白ワイン蒸し

(ビアンコorトマト) スパゲッティ **¥1430**

ラグーボロネーゼ

ポローニャ風ミートソース タリアテッレ **¥1430**

軽く炙った真鯛と筍のペペロンチーノ

スパゲッティ **¥1650**

旬の筍と真鯛を使ったシンプルなペペロンチーノです

舞茸とイベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

タリアテッレ **¥1760**

ホタルイカとカラスミのアーリオ オーリオ

コン ポモドーロ (軽いトマトソース) スパゲッティ **¥1540**

ホタルイカの味がしっかり感じるように、軽いトマトソースで仕上げました
ワインが必ず飲みたくなるようなパスタです

豚スペアリブと芽キャベツのラグーソース

リガトーニ **¥1540**

柔らかく煮込んだスペアリブを使ったソースと、焼いた芽キャベツと一緒に仕上げました

アマトリチャーナ

リガトーニ **¥1485**

ベーコンと玉葱、ペコリーノチーズのトマトソース

新鮮魚介のペスカトーレ(ビアンコorトマト)

リングイネ **¥1870**

春野菜の発酵バターソース

じゃが芋のニョッキ **¥1650**

旬の春野菜をたっぷり使用 発酵バターのソースで春を感じる一皿です*

丸ごと一匹! 渡り蟹のトマトクリームソース

リングイネ **¥1980**

赤海老の濃厚トマトクリームソース

じゃが芋のニョッキ **¥1760**

マッシュルームとゴルゴンゾーラの

クリームソース ペンネ **¥1540**

自家製ラザニア

¥1980

青森県産にんにくと

釜揚げしらすのアラビアータ ペンネ **¥1650**

ピリッと辛さの効いたトマトソースの上から、たっぷりの釜揚げしらすをのせて...
この辛さがやみつきになります♡

桜海老とマスカルポーネチーズのリゾット

¥1980

はかた地鶏とポルチーニ茸のリゾット

¥2090

きな粉のティラミス **¥880**

濃厚ショコラテリーヌ **¥880**

苺のクリームブリュレ **¥770**

エスプレッソのパンナコッタ **¥770**

バスク風チーズケーキ ゴルゴンゾーラのムース添え **¥990**

バニラジェラート エスプレッソ添え (アフォガード) **¥990**

こだわりジェラート 1種 **¥550**

おまかせドルチェ3種盛り合わせ **¥1540**



DOLCE

〈デザート〉

SPRING 2024

※上記価格は、すべて税込みの価格にて表記しております