



Elio
Locanda Italiana



Antipasti

1. **Bruschetta della casa (¥1000)**
南イタリア風ブルスケッタ
2. **Vitello tonnato (¥2200)**
仔牛の薄切りアンチョビ、ケッパバー、ツナソース
3. **Prosciutto crudo (¥2800)**
生ハム
4. **Carpaccio di carne, rucola e parmigiano (¥2800)**
牛肉のカルパッチョ、ルッコラとバルメザンチーズ
5. **Caponata siciliana (¥1800)**
シチリア風野菜のトマトソース煮
6. **Pesce marinato (¥2500)**
季節の鮮魚のマリネ
7. **Mozzarella alla caprese (¥1800)**
モッツァレラチーズとフレッシュトマトのサラダ仕立て
8. **Antipasto misto (¥2500)**
前菜の盛り合わせ
9. **Zuppa alla contadina (¥1900)**
田舎風スープ
10. **Carpaccio di pesce caldo (¥2500)**
本日の鮮魚の温製カルパッチョ
11. **Zuppa del giorno (¥1200)**
本日のスープ

Insalata

12. **Insalata verde (¥1100)**
グリーンサラダ
13. **Insalata speciale (¥1700)**
エリオの家の特製サラダ
14. **Insalata di pomodoro (¥1100)**
ケッパバー、オニオンのトマトサラダ

Primi Piatti

15. **Spaghetti ai frutti di mare (¥2200)**
海の幸のスパゲッティ
16. **Trenette al pesto genovese (¥2100)**
バジリコペーストトレネッテジェノバ風
17. **Penne all' arrabbiata (¥1800)**
辛味トマトソースペンネ
18. **Fusilli alla calabrese (¥2100)**
フジリパスタのサルシッチャ入りカラブリア風
19. **Rigatoni al gorgonzola (¥1900)**
ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ

Pasta Fresca

20. **Fettuccine al salmone (¥1900)**
フェットチーネのサーモンクリームソース
21. **Tagliolini verdi al pomodoro fresco (¥1900)**
ほうれん草入りタリオリーニフレッシュトマトソース
22. **Raviolini aurora (¥1900)**
ラヴィオリーニ オーロラソース
23. **Gnocchi di patate alla sorrentina (¥2100)**
ジャガイモのニョッキ モッツァレラチーズとトマト
24. **Risotto al Parmigiano (¥2100)**
バルメザンチーズのリゾット
25. **Risotto dello chef (¥2500)**
シェフのおすすメリゾット

Consigli del maestro

エリオのおすすめセクションメニュー

- Friendly Dinner (¥7000)**
Business Dinner (¥9500)
Executive Dinner (¥15000)
Imperial Dinner - Served by the Chef (¥22000)

Secondi Piatti

26. **Scampi al forno (¥3500)**
手長海老のオープン焼き
27. **Pesce alla griglia (¥2900)**
本日の鮮魚のグリル
28. **Pesce del giorno al sale (per 4 persone)**
本日の鮮魚の岩塩焼き (4名様より) 時価
29. **Pesce spada ai ferri (¥2900)**
メカジキの網焼き香草風味
30. **Tagliata di manzo rucola (¥3500)**
牛ロース肉薄切りバルサミコ風味
31. **Agnello scottadito (2 pezzi) (¥3200)**
骨付き仔羊の網焼き 2本
32. **Scaloppine di vitello alla cetrarese (¥2900)**
仔牛の薄切り白ワイン風味
33. **Pollo arrosto (¥2900)**
骨付き地鶏のロースト
34. **Controfiletto al pepe verde (¥3500)**
サーロインのグリーンペッパーソース
35. **Spinaci (burro o trifolati) (¥1000)**
ほうれん草のソテー (バター又はオリーブオイル)
36. **Patate al rosmarino (¥1000)**
ジャガイモのオープン焼きローズマリー風味

Dolce del Carrello

37. **Tiramisu (¥900)**
ティラミス
38. **Panna cotta (¥900)**
パナコッタ
39. **Gelato della casa (¥900)**
自家製ジェラート

ディナータイムに限り、10%のサービス料と
おひとり様700円のコベルト (テーブルチャージ) を頂戴しております。