

Prosciutto

『お皿いっぱいの生ハムシリーズ』

切りたて!! 美味を囲んで思わず頬が緩む

【最高峰ハモン・セラノ】

📷 お皿いっぱいのスペイン産生ハム ハモン・デ・テルエル DOP認定

スペイン・アラゴン州に位置する「テルエル」という土地の名を冠することを許されたハモン・セラノ最高峰と称されるハモン・デ・テルエル。各地で生産されるハモン・セラノの中で唯一DOP（原産地呼称制度）に認定されています。他のセラノと大きく異なるポイントは、イタリア産プロシュートと同様に皮付きで塩漬けされ熟成されること。通常スペイン産生ハムは皮を除去して塩漬・熟成されますが、テルエルは皮を残すことにより塩の浸透が穏やかで、しっとりとした食感に仕上がります。ジューシーで口溶けのよい脂身と豊かな芳香、濃厚でコク深くとろける脂とその甘み、しっとりとしたテクスチャーのセラノはテルエルのみ！ぜひお試しください。

原料：DOP規定に基づき、指定地域で誕生・飼育されたテルエル豚を使用※DOP規定では最低14ヶ月以上の熟成ですが、アイレサーノ社のテルエルは、18ヶ月以上の熟成期間のものを厳選して提供しております。セラノの中では唯一DOP認定のテルエルは、通常の豚と比べて長い飼育期間を経ているため、赤身に脂肪が均一に浸透した非常にサシが多く入った肉質と融点の低い脂が特徴です。

中 3000円 (税込3240円) 大 5800円 (税込6264円)

■ お皿いっぱいのスペイン産生ハム ハモン・セラノ

中 1800円 (税込1944円) 大 3600円 (税込3888円)

■ お皿いっぱいのイタリア産モルタデッラ(ピスタチオ入り)

中 1800円 (税込1944円) 大 3600円 (税込3888円)

■ お皿いっぱいの『生ハム食べ比べ盛り合わせ』

中 3000円 (税込3240円) 大 5800円 (税込6264円)

- ・スペイン産生ハム ハモン・デ・テルエル DOP認定
- ・スペイン産生ハム ハモン・セラノ ・イタリア産モルタデッラ(ピスタチオ入り)

■ お皿いっぱいの生ハム、サラミの盛り合わせ

3800円 (税込4104円)

(生ハム ハモン・セラノ、モルタデッラ、スペック、ミラノサラミ、
フィノッキオーナ、ピカンテサラミ、パンチェッタ、グアンチャーレ)

是非、生ハムとご一緒にどうぞ

- 市川市名産の梨をトッピング 300円 (税込324円)
- バケット、グリッシーニ盛り合わせ 380円 (税込410円)
- 焼きたて自家製フォカッチャ 380円 (税込410円)

※生ハム・サラミには、オリーブオイルをかけないで下さい。
そのままお召し上がるのが本場の正しい美味しい食べ方です。

Antipasto & Insalata 【前菜 & サラダ】

『愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー』

■ いちかわ野菜と千葉県産菜の花エッグのアンバシャトーレ(大使)サラダ

※市川市名産の梨付き 1580円(税込1706円) 1280円(税込1382円)

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】

■ 『水牛のモッツアレラチーズ』とトマト、ルッコラのサラダ 1580円(税込1706円)

水牛の乳で作った元祖モッツアレラ。もともとのモッツアレラは水牛乳で作られていました。牛乳製に比べ、コクと歯ごたえがあります。ミルク本来の軽い甘みと風味が感じられ、切り口から滲みでるミルクが新鮮でジューシーで塩気がほんのり効いています。

📷『ブラータ』とトマト、ルッコラのサラダ 1580円(税込1706円)

プーリア州発祥のフレッシュタイプのチーズです。真っ白で柔らかく、ナイフを入れると生クリームがモッツアレラと共に流れ出てきます。

『本日のカルパッチョ トラットリア アルポンテの定番』

■ 自家製カジキマグロの軽いスモーク シチリア風カルパッチョ 1480円(税込1598円)

■ 山盛りカナダ産ムール貝の白ワイン蒸し プーリア風 1480円(税込1598円)

■ 贅沢ミックスフライ 創味のタルタルソース&トマトソースで サラダ付き 1680円(税込1814円)

・手仕込み銚子産イワシフライ(2枚)、大きなエビフライ(2本)、広島県産カキフライ(3個)

■ いちかわ野菜と菜の花エッグの温野菜サラダ バーニャカウダソース 1280円(税込1382円)

■ イタリア野菜のフリット & ポテトフライ AL PONTEトマトソースとお塩で 800円(税込864円)

■ イタリア・フランス他チーズの盛り合わせ 1800円(税込1944円)

Pizza

【ピッツァ】

ー イタリアのおばあちゃん直伝 ー

大人気



【食べる唐辛子オイル漬け】パスタやピッツァ等お好みで + **1000円**
(税込1080円)

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】

📷 Pizza 100%水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ 1680円(税込1814円)
(トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza プーリア州特産丸ごとブラータの贅沢マルゲリータ 2480円(税込2678円)
(トマトソース、ブラータ、フレッシュトマト、バジル、アンチョビ、ルッコラ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza マルゲリータ 1480円(税込1598円)
(トマトソース、モッツアレラ、バジル、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza シチリアーナ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、オリーブ、アンチョビ、オニオン、ニンニク、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza たっぷりフレッシュトマトのマリナーラ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、フレッシュトマト、アンチョビ、ニンニク)

■ Pizza メランツァーネ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、ナス、アンチョビ、バジル、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza サラミ ピカンテ 1580円(税込1706円)
(トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、オリーブ、オニオン、ニンニク、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza カルボナーラ 1580円(税込1706円)
(生クリーム、モッツアレラ、パンチェッタ、菜の花エッグ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza クアトロフォルマッジ 1680円(税込1814円) (ハチミツ付き+100円)
(生クリーム、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、クルミ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza 生ハムとルッコラ 1680円(税込1814円)
(トマトソース、モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ Pizza トリュフ香るホワイトアスパラと菜の花エッグのカルボナーラ 2000円(税込2160円)
(生クリーム、モッツアレラ、トリュフ、ホワイトアスパラ、パンチェッタ、マッシュルーム、菜の花エッグ、パルミジャーノ、オレガノ)

■ 16インチ(直径40.5cm)の超ビックなグランデ Pizza 6000円(税込6480円)

大人気



SNS映え間違いなし!!

『向井・長田のくるま温泉ちゃんねる』
で紹介されました。



◎トッピングはスタッフにお尋ねください。3名様以上〜がオススメ

※大きくてもやっぱりアルポンテのピッツァ!! 軽くてペロリっと食べられちゃうぞ!(^^)! 通常サイズの約4倍!!

Pasta

【パスタ】
大盛り+300円
(税込324円)

ー イタリアのおばあちゃん直伝 ー

大人気



【食べる唐辛子オイル漬け】パスタやピッツア等お好みで +1000円
(税込1080円)



たっぷり贅沢な海の幸とホンビノス貝のトマトソース “ペスカトーラ” スパゲッティ

当店のおすすめ!! 2000円(税込2160円)

人気 No.1

■ 国産しらすとキャベツのスパゲッティ アンチョビ風味 1580円(税込1706円)

■ たらことスモークサーモンのスパゲッティ 行徳加藤海苔店の海苔
1580円(税込1706円)

【市川市提携都市イタリア・カンパーニャ州・カゼルタ市特産】

■ ナスと水牛モッツアレラ・バジルのトマトソース 1680円(税込1814円)

■ 浅利のスパゲッティ ボンゴレビアンコ 1680円(税込1814円)

『愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー』

■ インゲンとじゃが芋のジェノベーゼ スパゲッティ 1680円(税込1814円)

■ カルボナーラ スパゲッティ 千葉県産菜の花エッグ使用
1680円(税込1814円)

■ イタリア産ポルチャーニ茸とキノコのスパゲッティパルミジャーノ風味
1680円(税込1814円)

■ ゴルゴンゾーラと北海道マスカルポーネのペンネ 1680円(税込1814円)

■ 100%スペイン産カラスミのスパゲッティ サルデーニャ風 1800円(税込1944円)

■ トリュフ香るブラウンマッシュルームとキノコのクリームソース スパゲッティ
1800円(税込1944円)

■ 和牛すね肉とポルチャーニ茸の煮込みソース スパゲッティ
2000円(税込2160円)

■ 海老とルッコラのトマトクリームソース スパゲッティ
2000円(税込2160円)

■ 北海道産生ウニのクリームソース スパゲッティ 2000円(税込2160円)

当店大人気

■ ミートソースと北海道産マスカルポーネのラザニア 【要予約】 2800円(税込3024円)

魚介たっぷり
ペスカトーラ!!

※魚介系のパスタには、チーズをかけないで下さい。そのままお召し上がるのが本場の正しい美味しい食べ方です。

【カレー】 Curry

【たっぷり赤ワインとトマトでじっくりと柔らかく煮込んだ特別なカレー】

📷 和牛すね肉の煮込み 【数量限定】

サフランライスカレー 1680円(税込1814円)

■ 手仕込み北総豚のロースカツカレー 1580円(税込1706円)

■ グリルハンバーグ&トマト・チーズカレー 1580円(税込1706円)

■ 丸ごと焼きカマンベールチーズカレー 1580円(税込1706円)

■ 広島県産カキフライ(5個)カレー 1580円(税込1706円)

■ 大きな海老フライ(2本)カレー 1580円(税込1706円)

■ Bigフランク&グリルチキンカレー 1580円(税込1706円)

■ 手仕込み千葉県銚子産イワシ(2枚)のフライカレー 1480円(税込1598円)

■ 千葉県産菜の花エッグのベーコン&チーズカレー 1480円(税込1598円)

■ イタリア産ドライトマトと揚げナスカレー 1480円(税込1598円)

■ アルポンテ(素)カレー 1080円(税込1166円)

※ ライス(大盛り+200円) 又は
自家製フォカッチャお選び下さい。

イタリア産
大麦入り



【リゾット】 大盛り +300円

『愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー』

■ 市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから

ホンビノス貝と贅沢な海の幸のリゾット シチリアレモンの香り 2000円(税込2160円)

■ イタリア産ポルチーニ茸とキノコのリゾット パルミジャーノ風味 2000円(税込2160円)

■ トリュフ香るブラウンマッシュルームとキノコのリゾット 2000円(税込2160円)

【魚料理】

市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから

📷 本日鮮魚といちかわ野菜の石窯香草オープン焼き 2680円(税込2894円)

■ 天然真鯛とホンビノス貝入りたっぷり贅沢魚介のアクアパッツァ 2680円(税込2894円)

【肉料理】

■ 鶏もも肉とサルシッチャ(ソーセージ)、じゃが芋の香草オープン焼き 2380円(税込2570円)

■ 『ランプレドット』フィレンツェ名物イタリア風モツ煮込み 2380円(税込2570円)

■ 千葉県産北総豚のカツレツ ミラノ風 レモン添え 2580円(税込2786円)

■ 千葉県産総州三元豚白王ロース肉の厚切りグリルロースト(300g) 2580円(税込2786円)

■ 黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込みといちかわ野菜 バローロ風 2800円(税込3024円)

📷 北海道産国産牛のサーロインステーキ(280g) 2980円(税込3218円)

■ 骨付き仔羊ロース肉とスペアリブ&もも肉の香草グリル盛り合わせ 3980円(税込4298円)

■ イタリアのTボーンステーキ! ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ

“ステーキの王様”と呼ばれるTボーンステーキ。やはり見た目のインパクトとボリュームが違います。今回は、ブラックアンガスビーフのTボーン(厚さが約4cm・約1kg)

12000円(税込12960円)

Risotto

Il Pesce

La Carne

ー イタリアのおばあちゃん直伝 ー

大人気



(税込1080円)

【食べる唐辛子オイル漬け】 パスタやピッツァ等お好みで +1000円



Panne.Rice 【パン・ライス】

- バケット、グリッシーニ盛合わせ 380円(税込410円)
- 自家製フォカッチャ 380円(税込410円)
- 厚切りガーリックトースト 600円(税込648円)
- たっぷりチーズのフォカッチャ 680円(税込734円)
- ライス 300円(税込324円) 大盛り 380円(税込410円)

