

トラットリア アルポンテの定番おすすめ前菜

- 本日鮮魚のカルパッチョ シンプルにオリーブオイルとレモンで
1480円(税込1628円)

- お皿いっぱいスペイン産生ハム ハモンセラノ・リゼルバ
中 1800円(税込1944円) 大 3600円(税込3888円)



- 生ハム、サラミの盛り合わせ 3800円(税込4104円)
(生ハム、ミラノサラミ、ナポリサラミ、サラミピカンテ、コッパ、グアンチャーレ、パンチェッタ)

- ◎ 市川市名産『与佐工衛門』さんのブランド梨とルッコラを生ハムにトッピングしませんか。
+ 500円(税込540円)

- バケット、グリッシーニ盛り合わせ 生ハムとご一緒にどうぞ 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。

【前菜】

- 短角牛のカルパッチョ 市川の梨とパルミジャーノ レッジャーノ 1600円(税込1728円)
- 銚子産イワシと丸ごと海老のフリット 1400円(税込1512円)
- 山盛りカナダ産ムール貝の白ワイン蒸し プーリア風 1400円(税込1512円)
- マグロのスペアリブのコンフィ オレガノ風味のトマトソース 1500円(税込1620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 1600円(税込1728円)
自家製唐辛子のオイル漬けとジェノベーゼソースで
- 安達食品のジャンボ焼き餃子 4個 オリーブオイルと赤ワインヴィネガーで 1000円(税込1080円)
- イタリア野菜のフリット & ポテトフライ トリュフのお塩で 800円(税込864円)
- ソーセージ盛り合わせ 1500円(税込1620円)
(フランクフルト、ロングウィンナー、粗挽きウィンナー、ピリ辛チョリソー)

【サラダ&チーズ】

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、切り口から滲み出る
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。オリーブオイルをかけてシンプルにお召し上がり下さい。

- 『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チーズと共に流れ出てきます。オリーブオイルをかけてシンプルにお召し上がり下さい。

『愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー』

- いちかわ野菜のアンバシャトーレ(大使)サラダ 1280円(税込1382円)

※サラダに市川市名産『与佐工衛門』さんのブランド梨トッピング出来ます。300円(税込3円)

- いちかわ野菜や千葉県産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)

- 各種チーズの盛り合わせとイタリア産オーガニック・フルーツジャム 1580円(税込1706円)

【ピ ッ ツ ア】

【市川市提携都市イタリア・カゼルタ市特産品の水牛モッツアレラ】

- Pizza 100%水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ (トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル) 1600円(税込1728円)
- **Pizza プーリア州特産丸ごとブラータの贅沢マルゲリータ** 2400円(税込2592円)
(トマトソース、フレッシュトマト、ブラータ、アンチョビ、バジル)
- Pizza マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル) 1380円(税込1490円)
- Pizza シチリアーナ (トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、ニンニク、オリーブ、オレガノ) 1380円(税込1490円)
- Pizza たっぷりフレッシュトマトのマリナーラ (トマトソース、フレッシュトマト、アンチョビ、オレガノ、ニンニク) 1380円(税込1490円)
- Pizza サラーム ピカンテ (トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、オリーブ、オレガノ) 1400円(税込1512円)
- Pizza カルボナーラ (生クリーム、モッツアレラ、ベーコン、菜の花エッグ、コショウ) 1400円(税込1512円)
- Pizza 千葉県産イワシ (モッツアレラ、イワシ、リコッタ、オリーブ) 1500円(税込1620円)
- Pizza 生ハムとルッコラ (トマトソース、モッツアレラ、生ハム、ルッコラ) 1600円(税込1728円)
- Pizza クアトロ フォルマッジ (生クリーム、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、パルミジャーノ) 1600円(税込1728円)
- Pizza カルツォーネ【包み焼きピッツア】 (生クリーム、モッツアレラ、ベーコン、菜の花エッグ) 1800円(税込1944円)
- Pizza トリュフ香るホワイトアスパラとブラウンマッシュルーム 2000円(税込2160円)
菜の花エッグのカルボナーラピッツア

【パ ス タ】 大盛り+300円(税込324円)

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。

- 本日のパスタ ご用意のある日は、スタッフが説明します。
- **【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バジルのトマトソース スパゲッティ 1580円(税込1706円)
- ブロッコリーとアンチョビのペペロンチーノ スパゲッティ 1480円(税込1598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 1500円(税込1620円)
- 浅利のスパゲッティ ボンゴレビアンコ 1600円(税込1728円)
- 自家製ミートソースとマスカルポーネチーズのラザニア 1600円(税込1728円)
- イタリア産ポルチーニ茸とキノコのスパゲッティ パルミジャーノ風味 1600円(税込1728円)
- 『愛月ひかる市川市観光大使特別メニュー』
- ジェノベーゼ スパゲッティ 伝統的なじゃが芋、インゲン、松の実のソースで 1600円(税込1728円)
- イカ墨のスパゲッティ ヴェネツィア風 1600円(税込1728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 1700円(税込1836円)
- ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース スパゲッティ 1700円(税込1836円)
- 市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから
- 【ペスカトーラ】ホンビノス貝と贅沢な海の幸のトマトソース リングイーネ 1800円(税込1944円)
- 100%スペイン産カラスミをシンプルに『マルテッリ社』のこだわりスパゲッティで。1800円(税込1944円)
マルテッリ社は最高のセモリナを原料とし、職人による伝統的な製法を守り続けている、小さなパスタメーカーです。
- 海老とルッコラのトマトクリームソース スパゲッティ 1800円(税込1944円)
- トリュフ風味のじゃが芋を詰めた自家製ラビオリ いろいろなキノコのソースで 1800円(税込1944円)
- 和牛すね肉とポルチーニ茸の煮込みソース スパゲッティ 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)
- 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)

【リゾット】 大盛り+300円(税込330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
・ホンビノス貝とホタテ、ムール貝のリゾット シチリアレモンの香り 1800円(税込1944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 1800円(税込1944円)

【魚料理】

- 豊洲市場マグロ専門問屋 株式会社魚河岸野郎『鈴木』さんから
・大きなマグロのカマの香草オープン焼き 食べ応えたっぷり、身ばなれ良し!! 2000円(税込2160円)
- 市川行徳漁港の漁師さん『はね広丸』さんから
・スズキと季節の野菜の石窯香草オープン焼き 2400円(税込2592円)
- 千葉県銚子産天然真鯛と行徳漁港のホンビノス貝と
ムール貝、ホタテ貝のたっぷり贅沢魚介のアクアパッツァ 2600円(税込2808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)
- 千葉県産北総豚のカツレツ ミラノ風 レモン添え 2380円(税込2570円)
- 千葉県産北総豚と生ハムの重ね焼き サルティンヴォッカ ローマ風 2480円(税込2678円)
- 千葉県産いも豚ロース肉の厚切りグリルロースト (300g) 2480円(税込2678円)
- 国産豚スペアリブのトマトと赤ワインの煮込み焼き 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)
- 骨付き仔羊ロース肉のローストと仔羊スペアリブの香草オープン焼き 3200円(税込3456円)
- 北海道産国産牛のサーロインステーキ (300g) 3200円(税込3456円)
- 国産仔羊1頭買いしました。
青森県十和田産国産仔羊のグリルローストいろいろな部位の盛り合わせ 5800円(税込6264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 12000円(税込12960円)
"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) ※調理時間要

【パン・ライス】

- バケット、グリッシーニ盛り合わせ 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 自家製フォカッチャ 680円(税込734円)
- ライス 300円(税込324円) 大盛り380円(税込410円)

アルポンテスパイシーカレー & ドリア

彩り野菜の
サラダ付き
+ 600円 (税込648円)



1380円(税込1490円)

■ あらびきミートソースと菜の花エッグの
『数量限定』とろ〜りチーズカレードリア

■ 黒毛和牛すね肉の煮込み『数量限定』
サフランライスカレー 1580円(税込1706円)

※ ライス又は自家製フォカッチャ
お選び下さい。大盛り200円(税込220円)



■ 手作り北総豚のロースカツカレー
1380円(税込1490円)



■ ジャンボぷりぷり海老フライカレー
1380円(税込1490円)



■ 丸ごと焼きカマンベールチーズカレー
1380円(税込1490円)



■ ジャンボフランクカレー
1200円(税込1296円)



■ グリルチキンカレー
1200円(税込1296円)



■ 千葉県銚子産イワシのフライカレー
1200円(税込1296円)



■ ナスとイタリアントマトのカレー
1100円(税込1188円)



■ 千葉県産菜の花エッグとベーコンのカレー
1100円(税込1188円)