お持ち帰りメニュー Vol.34

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1598円)

■お皿いっぱいのスペイン産生ハム　ハモンセラーノ・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『与佐エ衛門』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】

■ 本日の前菜　ご用意のある日は、スタッフが説明します。

■ サルデーニャ産マグロのオイル漬け　サラダと一緒にシンプルにお召し上がりください。 1600円(税込1728円)

■ 八幡平のブラウンマッシュルームといろいろなキノコのソテー
じゃが芋のペーストと一緒に　1500円(税込1620円)

■ 銚子産イワシと丸ごと海老のフリット　レモン添え　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)

■ 『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

■ 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)

■ 広島県産カキフライ(6個)　サラダ付き　1280円(税込1382円)

■ ソーセージ盛り合わせ　(フランクフルト、ロングウインナー、粗挽きウインナー、ピリ辛チョリソー)　1500円(税込1620円)

【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ァレラ。もともとのモッツァ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。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ァ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『与佐エ衛門』さんのブランド梨トッピング出来ます。　300円(税込324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)

■ イタリア・フランス他チーズの盛り合わせとオーガニックフルーツジャム　1800円(税込1944円)

【ピッツァ】

【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ァレラ】

- Pizza　100%水牛のモッツァレラチーズのマルゲリータ (トマトソース、水牛モッツァレラ、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、モッツァレラ、バジル)　1380円(税込1490円)
- Pizza　シチリアーナ (トマトソース、モッツァレラ、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　1380円(税込1490円)
  (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)
- Pizza　サラーメ　ピカンテ (トマトソース、モッツァレラ、辛口サラミ、オリーブ、オレガノ)　1480円(税込1598円)
- Pizza　カルボナーラ (生クリーム、モッツァレラ、ベーコン、菜の花エッグ、コショウ)　1480円(税込1598円)
- Pizza　生ハムとルッコラ (トマトソース、モッツァレラ、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、モッツァレラ、ゴルドンゾーラ、リコッタ、パルミジャーノ)　1600円(税込1728円)
- Pizza　カルツォーネ【包み焼きピッツァ】(生クリーム、モッツァレラ、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
  菜の花エッグのカルボナーラピッツァ　2000円(税込2160円)

大人気　**イタリアのおばあちゃん直伝【食べる唐辛子オイル漬け】パスタやピッツァ等にお好みで 1000円(税込1080円)**

【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】

- 水牛のモッツァレッ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)
- 【季節商品】広島県産カキと市川名産長ネギのリングイーネ　1780円(税込1922円)
- 千葉県産菜の花としらす・フレッシュトマトのスパゲッティ　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　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)
- 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　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)
- 自家製ミートソースとマスカルポーネチーズのスパゲッティ　1680円(税込1814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)
- 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)

■ 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】

■ 豊洲市場マグロ専門問屋 株式会社魚河岸野郎『鈴与』さんから
・大きなマグロのカマの香草オーブン焼き　食べ応えたっぷり、身ばなれ良し!!　2800円(税込3024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ブン焼き　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ブン焼き　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)

■ 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ブン焼き　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)

青森県の精肉屋さん『ラム善』さんより1頭買いしています。

■ 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・アッラ・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4㎝・約1kg）

【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　800円(税込864円)

■ ライス　300円(税込324円)　大盛り380円(税込410円)

アルポンテカレー

彩り野菜のサラダ付き
+600円(税込648円)

※サラダに市川市名産『与佐エ衛門』さんの
ブランド梨トッピング出来ます。+200円(税込220円)

『季節限定』1500円(税込1620円)
■広島県産カキフライ(5個)のカレー

■ 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1738円)

※ ライス(大盛り+200円(税込216円))
又は自家製フォカッチャお選び下さい。

■ 手作り北総豚のロースカツカレー
1380円(税込1518円)

■ ジャンボぷりぷり海老フライカレー
1380円(税込1518円)

■ 丸ごと焼きカマンベールチーズカレー
1380円(税込1518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)