

とやまイタリアフェスタ 2016

富山イタリア料理研究会

ワイン・ジュース用グラス販売¥100（繰り返しご使用いただけます）
ドリンク料金別途。
お車を運転される方、20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。

・ズッパ・ディ・ペッシェ（イタリアン海鮮鍋料理） 300

GIUSO ※5日（土）のみ

ジェラテリア^{ヴォーチェ}Voce ※6日（日）のみ

・チョコレート }
・ヘーゼルナッツ } 各200
・ミルク }
・バナナ }
・ストロベリー }
・ザバリオーネ }

・フレッシュミルク } シングル 410
・いちごマープル } ダブル 520
・森の木の実 } トリプル 630
・ピスタチオ }
・ヘーゼルナッツ }
・呉羽なし、富山かぼちゃ、富山棒茶、チ
ョコナッツ、ミルクチョコレート、などカ
ップアイス 多数 各350

クオーレ

・「生パスタ」小松菜のジェノベーゼ 1,000
・「生パスタ」富山・放牧豚のミートソース 1,200
・「和みりゾット」いかミンチと畑のハーブ 900
・「和みりゾット」富山・放牧豚のミートソース 1,100
・牛モツの煮込み～ランプレドット～ 800
・栗かぼちゃのサラダ 200

オステリア佐藤

・シラウオのブルスケッタ 700
・新湊産 アオリイカのスミ煮ブルスケッタ 700
・氷見産 タコとオリーブのスピエディーニ 600
・焼きパンネ 600
・牡蠣のスモーク ソットーリオ 1,700

フィオーレ・ディ・ファリーナ

・前菜の盛り合わせ4種（パック入り） 1,200
・生ハム盛り（パック入り） 1,000
・ローストビーフ 1,000
・鶏とトマトのおでん 800
・県産イノシシとポルチャーニ・木の子のラグーソース手打ち麺で 800
・自家製のプリプリ・ソーセージのグリル 800
・自家製フォカッチャと全粒粉のパン（パック入り） 150
・立山町の洋梨のパイ バニラジェラート添え 600

※ご提供メニューには数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。※仕入れの状況等により販売できない場合がございます。

ベオーネ

ワイン・ジュース用グラス販売¥100（繰り返しご使用いただけます）ドリンク料金別途。お車を運転される方、20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。
※ご提供メニューには数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。※仕入れの状況等により販売できない場合がございます。

• P i z z a スポンティーニ		400
• 立山放牧牛ボロネーゼのフェットチーネ		800
• キッシュ		400
• 前菜盛り合わせ	大1,200 小	500
• パイ包み焼き		500
• バーニャカウダ		500
• ガーリックトースト		400
• ティラミス		400
• ヘーゼルナッツのケーキ ホットチョコレートソースがけ		400
• ジュースあれこれ		400~

ジラソーレ

• 海の幸の前菜盛り合わせ		1,000
• 揚げニョッキ ミートソース		500
• 小海老と明太子 クリームソース 生パスタ		1,200
• 黒部名水ポークの焼パテと鶏レバーのクロスティーニ		800
• 自家製サルシッチャと豚肉の煮込み		1,000

ジュスティーノ

• 自家製ソーセージのグリル 白いんげん豆添え		800
• じゃがいものニョッキと地物野菜のトマトソースとモッツアレラチーズのグラタン		800
• 木の子とマッシュルームソースのスパゲッティ		800
• カボチャのプリン		400

シンポジウム

• 富山湾のタイのアクアパッツア		1,000
• 大沢野のカモのラグーソース 自家製ニョッキ		800
• イタリア産ポルチーニのアランチーニ（ライスコロッケ）		600
• 富山のさつまいものフライドポテト		300
• ホクホク地物やさいとゴルゴンゾーラのクリームソース		400
• 氷見黒毛和牛、城端ポーク、大沢野のトリ 三種盛（冷前菜）		1,200

エルバッチャ

• イタリア風牛モツ煮（トリッパ）		700
• 池多牛のグリル		1,600
• うにのクリームソース フェットチーネ		1,300
• カポナータ		600
• かぼちゃのマリネ		500
• 木の子のタルト		500