

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
 - ・ミルク
 - ・バナナ
 - ・ストロベリー
 - ・ザバリオーネ
- } 各200

- ・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