

OSTERIA ITALIANA 7 EMBERS

ANTIPASTI

南イタリア前菜盛り合わせ

季節野菜、海の幸、淡路産チーズ シェアするのに最適

3 kinds ¥1,900
5 kinds ¥3,000

淡路産チーズの盛り合わせ

ブラタチーズ、モッツアレッラチーズ、ミニトマトコンフィ、ブレッドトースト
シェアするのに最適

¥3,900

イタリアスタイル生ハムの盛り合わせ

オリーブ、鶏レバーパテ

3 kinds ¥1,900
5 kinds ¥3,000

パルミジャーナ・ディ・メランザーネ

淡路島産モッツアレラチーズとパルミジャーノ・レッジャーノを使用し、
トマトソースと重ねて焼き上げた、香ばしくとろける一品。

¥1,900

ムール貝のインペパータ

国産ムール貝のオリーブオイル、ガーリック、ブラックペッパーソテー。
本場ナポリの逸品。

¥2,800

PASTE FRESCHE E RISOTTI

カヴァテッリ 京丹波高原豚ラグー

シェフの祖母の引き出しから見つけた、家族に代々伝わるレシピをもとにした一皿。
懐かしさと温もりが詰まった、心を満たす料理。

¥3,200

タリアテッレ・アル・ラグー ボロネーゼ

時間をかけて煮込んだ近江牛のラグーを絡めたフレッシュタリアテッレパスタ。

¥3,200

リコッタチーズとホウレンソウのカッペラッチ

クリーミーなリコッタとほうれん草を包んだ自家製パスタ。
バターとセージで仕上げた、香り豊かな一皿。

¥3,200

アサリ、ボッタルガの自家製スパゲティ

海の風味豊かなソースで仕上げた、贅沢な味わいのパスタ。

¥3,400

リゾット・アツラ・ミラネーゼ・コン・オッソブーコ

クリーミーで鮮やかなカルナローリ米サフランリゾットに、
柔らかく煮込んだ仔牛のオッソブーコを合わせた、豊かな味わい。

¥4,600

SECONDI PIATTI

プーリア風ボンベッテ

ジューシーで香ばしく焼き上げた豚肩ロールに、とろけるチーズを詰めた、
やみつきになる味わい。

¥3,900

ポルペッティ・アル・スーゴ

じっくり煮込んだトマトソースで仕上げたジューシーな自家製ミートボール。
香ばしく焼いたパンとともに「スカルベッタ」で最後の一滴まで楽しめる、
シェアにもぴったりな一皿。

¥4,600

ポルポ・アツラ・ルチアーナ

オリーブとケッパーが薫る、時間をかけて煮込んだ柔らかいタコのトマト煮。
ナポリの漁師から生まれたクラシックな料理。

¥3,800

京丹波高原豚バラ肉のハーブロースト

京丹波高原豚バラ肉、ローズマリー、セージ、レモンゼスト、サルサ・ベルデ、
ローストポテト

¥7,800

本日の鮮魚グリル

本日の新鮮な魚を、シンプルにグリル。オリーブオイルとレモン、
香り豊かな季節のハーブで仕上げ。

¥8,200

シチリア風チキン煮込み

京地どりをトマト、オリーブ、オレガノとともにじっくり煮込み、熱々の鉄鍋でご提供。
素朴で力強い味わいが魅力。

¥7,400

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ

炭火で焼き上げた1kgの豪州産T-Boneステーキ。ローストチェリートマトの
コンフィ、バイクドポテト、グリルズッキーニ添え。豊かな味わいで、
シェアに最適な一皿

¥16,000

CONTORNI Side Dishes ¥900

マッシュポテト

クリーミーでバターの風味豊かなマッシュポテトを、
本場イタリアのコンフォートフードスタイルで丁寧に
仕上げました

グリル野菜

旬の彩り野菜を香ばしくグリルし、
ハーブとオリーブオイルで風味豊かに
仕上げました。

グリーンサラダ

旬の新鮮なグリーン野菜

ほうれん草の パルメザンチーズ添え

ソテーしたほうれん草に
パルメザンチーズを添え、
コク深く香ばしい味わいに仕上げました。

PIZZE


当店のピザは長時間発酵させた手作りのピザ生地を使用し、
注文を受けてから焼き上げます。セブン・エンバーズの
洗練されたアレンジを加え、イタリアの伝統を称えています。

クラシック マルゲリータピザ

トマトソース、淡路産フィオルディラッチモッツアレラチーズ、
パルミジャーノ・レッジャーノ、バジル。時代を超えて愛されるクラシックな逸品。

¥3,200

追加トッピング:

京都亀岡産 牛生ハム
ボルチーニ茸、バセリクリーム 

¥+900
¥+800

揚げピザ

サン・マルツァーノトマトのマリナラーソースと淡路島モッツアレラを包んだ、
カリッと揚げたナポリ名物。日曜の夜に家族で囲む、懐かしさあふれる味わい。

¥3,200