

trattoria sette

Dinner set menu from Lazio (ラツィオ州)

¥7,200

Antipasto Romano <i>Roman style stewed veal tripe Tomato and basil bruschetta Pig's head terrine</i>	アンティパスト トリッパのローマ風 トマトとバジルのブルスケッタ コッパロマーナ
Stracciatella <i>Clear chicken broth fortified with egg and Parmigiano</i>	ストラッチャテッラ かき卵とパルミジャーノのチキンスープ
Pappardelle con coda alla vaccinara <i>Pappardelle with Roman style oxtail and tomato stew Roasted pine nuts, celery, cocoa, raisins, Pecorino</i>	パツパルデッレ ローマ風オックステールとトマト煮込み 松の実のロースト セロリ ココア レーズン ペコリーノ
Saltimbocca <i>Veal escalope wrapped in ham and sage Wine jus, potato and wilted greens</i>	サルティンボッカ 仔牛肉のソテー 生ハム セージ ワインソース ジャが芋と野菜を添えて
Crostata di visciole <i>Sour cherry tart</i>	クロスタータ ディ ヴィツシオーレ サワーチェリータルト
Caffé o té <i>Coffee or tea</i>	コーヒー または 紅茶

Recommended pairing wines from Poggio le volpi in Monte Porzio Catone

モンテ・ポルツィオ・カトーネに位置するワイナリー「ポッジョ・レ・ヴォルピ」のお薦めワインと共にお楽しみください

Donnaluce, Poggio le volpi, Lazio

ドンナルーチェ ポッジョ レ ヴォルピ、ラツィオ

Glass (150ml) ¥1,500

Baccarossa, Poggio le volpi, Lazio

バックカロッサ ポッジョ レ ヴォルピ、ラツィオ

Glass (150ml) ¥1,800

*Special offer : one glass each of both white and red for ¥2,500

グラスの赤ワインと白ワインを1杯ずつご注文いただくと、¥2,500の割引価格でご提供いたします

Piccolo ピッコロ

¥5,500

Antipasto misto <i>Assorted appetizer plate</i>	前菜盛り合わせ
Minestrone <i>Seasonal vegetable soup</i>	ミネストローネ
La tua scelta di pasta o pizza <i>Your choice of pasta or pizza</i>	パスタ または ピッツァ アラカルトメニューよりお好きな一皿をお選びください
Semifreddo ai frutti secchi <i>Dried fruit and nut semifreddo</i>	ドライフルーツとナッツのセミフレッド
Caffé o té <i>Coffee or tea</i>	コーヒー または 紅茶

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なく申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

trattoria sette

A La Carte Menu

Antipasti

- Vitello tonnato
Pink poached veal, tuna sauce, capers, chives
- Tavolozza di salumi Italiani
Italian cold cut platter, pickles, olives, warm focaccia
- Antipasto misto del giorno
Assorted appetizer plate for sharing, daily selection
- Prosciutto di Parma al coltello con frutta di stagione
Hand sliced Parma ham with seasonal fruit
- Crostone mozzarella e acciughe
Melting mozzarella on potato thyme bread, anchovies, sweet butter
- Frittura mista, limone
Assorted fried fish and seafood, lemon
- Insalata di polpo e patate
Octopus and potato salad, lemon, Taggiasca olive

Zuppe

- Minestrone
Seasonal vegetable soup
- Vellutata di piselli
Green pea soup

Primi piatti

- Penne puttanesca
Penne puttanesca
- Spaghettoni al pesto rinforzato
Spaghettoni, basil pesto, green beans, potato, pecorino
- Calamarata ai frutti di mare
*Durum wheat short pasta
Sautéed seafood, fresh tomato, basil*
- Linguine Mancini alle vongole
Linguine, live clams, fresh cherry tomato, parsley
- Risotto agli asparagi
Green asparagus and Parmigiano risotto

アラカルトメニュー

アンティパスト

- ヴィツテロトンナート
仔牛のポーチ ツナソース ケッパー チャイブ ¥1,950
- コールドカットの盛り合わせ フォカッチャ添え ¥2,000
- 本日の前菜盛り合わせ シェアスタイル ¥3,200
- パルマ産生ハムと季節のフルーツ ¥1,850
- ポテトとタイムのパンのクロストーネ
モッツアレラ アンチョビ バター ¥1,500
- シーフードフリット レモン添え ¥1,800
- 蛸とじゃが芋のサラダ
レモンとタジヤスカオリーブ添え ¥1,600

スープ

- ミネストローネ ¥850
- グリーンピースのスープ ¥850

パスタ

- ペンネ プッタネスカ ¥1,950
- スパゲッティーニ
ジェノベーゼ ¥2,100
- デュラムセモリナのショートパスタ“カラマラータ”
魚貝類とフレッシュトマト バジル ¥2,500
- リングイネ 浅利とチェリートマトのボンゴレ ¥2,150
- アスパラガスのリゾット ¥2,200

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

trattoria sette

Pizze

- Parma e rucola
Mozzarella, Parmigiano, prosciutto, rucola
- Diavola
Tomato sauce, mozzarella, spicy salame, 'nduja
- Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
- Marinara
Tomato sauce, garlic, oregano
- Quattro formaggi
Mozzarella, taleggio, Gorgonzola, Grana Padano

Secondi

- Pollo arrosto con patate e rosmarino
*Roasted Daisen chicken, rosemary, young potato
Roasting lemon jus*
- Filetto di orata in guazzetto Mediterraneo
*Roasted sea bream in tomato, caper, onion and Taggiasca olive
"guazzetto"*
- Filetto di tonno alla griglia, crudaiola, verdure
Grilled tuna loin, sea salt, tomato salsa, seasonal vegetables
- Tagliata di manzo con rucolina e Parmigiano
Sliced beef steak, served with rocket leaves and Parmigiano

Dolci

- Tiramisu in tazza
Tiramisu
- Sfogliata alle mele con gelato alla crema
Warm flaky apple tart, vanilla gelato
- Migliaccio Napoletano
*Neapolitan semolina and ricotta cake
Limoncello flavored*
- Pannacotta alla vaniglia con fragole fresche
Pannacotta, fresh Japanese strawberries
- Affogato classico
Vanilla gelato, freshly brewed Italian moka
- Gelato and sorbet (per scoop)
*Belgian chocolate
Pistachio
Vanilla
Lemon milk*
- Raspberry sorbet

ピッツァ

- パルマ産生ハムとルッコラ ¥2,550
- ディアボラ ¥2,500
- マルゲリータ ¥2,300
- マリナーラ ¥1,500
- クアトロフォルマッジ ¥2,750

メインディッシュ

- 大山鶏のロースト ¥2,900
ローズマリー ジャガ芋 レモンソース
- 鯛のロースト トマト煮込み ¥3,600
タジャスカオリーブ ケツパーと玉ねぎのグアゼット
- マグロのグリル ¥3,500
トマトサルサと季節の野菜を添えて
- 国産牛肉のタリアータ ¥6,500
ロケット菜とバルミジャーノ

デザート

- ティラミス ¥950
- フレーキーアップルタルト ¥850
バニラジェラート添え
- ミリアッチョ ナポレターノ ¥950
*セモリナとリコッタのケーキ
リモンチェッロの香り*
- パンナコッタ ¥850
国産いちごを添えて
- アッフオガート ¥950
バニラジェラート 淹れたてイタリアンコーヒー
- ジェラートとシャーベット(1 スクープ) ¥420
*ベルギー産チョコレート
ピスタチオ
バニラ
レモンミルク*
- ラズベリーシャーベット

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

trattoria sette

Served daily from 14:30-17:00

ご提供時間 14:30-17:00

Boutique cake set

Your choice of portion cake from the pastry boutique
Coffee, hot chocolate or tea

ブティックケーキセット

ペストリーブティックより好きなカットケーキと
コーヒー チョコラータ または 紅茶

¥1,200

Sette dolce set

Your choice of dessert from the list below
Coffee, hot chocolate or tea

セツテドルチェセット

デザートメニューより好きな1品と
コーヒー チョコラータ または 紅茶

¥1,500

Dolci

デザート

Tiramisu in tazza

Tiramisu

ティラミス

¥950

Sfogliata alle mele con gelato alla crema

Warm flaky apple tart, vanilla gelato

フレーキーアップルタルト

バニラジェラート添え

¥850

Migliaccio Napoletano

Neapolitan semolina and ricotta cake
Limoncello flavored

ミリアッチョ ナポレターノ

セモリナとリコッタのケーキ
リモンチェッロの香り

¥950

Pannacotta alla vaniglia con fragole fresche

Pannacotta, fresh Japanese strawberries

パンナコッタ

国産いちごを添えて

¥850

Affogato classico

Vanilla gelato, freshly brewed Italian moka

アッフォガート

バニラジェラート 淹れたてイタリアンコーヒー

¥950

Gelato and sorbet (per scoop)

Belgian chocolate
Pistachio
Vanilla
Lemon milk

ジェラートとシャーベット(1 スクープ)

ベルギー産チョコレート
ピスタチオ
バニラ
レモンミルク

¥420

Raspberry sorbet

ラズベリーシャーベット

Coffee, Tea

コーヒー 紅茶

Coffee, espresso

コーヒー エスプレッソ

¥850

Caffe shakerato

カフェ シェケラート

¥850

Cappuccino

カプチーノ

¥900

Tea

Darjeeling / earl grey / Assam

紅茶

ダージリン アールグレイ アッサム

¥850

Herbal tea

Mint / chamomile / rose hip

ハーブティー

ミント カモミール ローズヒップ

¥850

Italian hot chocolate

チョコラータ イタリアーナ

¥900

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.