

6/19(土)NEWオープン！



イタリア食材店イータリーの直営レストランが
イータリー代官山2F(BARの上)に誕生！



OSTERIA
DI EATALY



『オステリアイータリー』

スローフードの本拠地、ピエモンテ州ブラにある「ボッコンディヴィーノ」で
9年の経験を持つ深谷政宏シェフが伝統的なピエモンテ料理と
イタリアワインをリーズナブルな価格でご提供致します。
イータリーの高品質なイタリア食材の美味しさを活かした
シンプルで季節感のあるお料理をお楽しみください。



〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL:03-5784-2739

Email: osteria@eataly.co.jp

営業時間: 11:30~14:30(L.O) 18:30~21:30(L.O) 定休日: 日曜夜・月曜日



Antipasti (前菜);

Carne cruda battuta al coltello e vitello tonnato ¥1,800
岩手短角牛のたたきとヴィテットンナート

Insalata mista BIO dell'osteria ¥1,380
有機サラダ(自家菜園の野菜などを使用しています。)

Primi Piatti (プリモピアット);

Agnolotti del "plin" al sugo d'arrosto ¥1,600
アニョロッティ“デル・プリン”:ランゲ地方のラビオリ

Gnocchi di patate fatti a mano
con pomodorini freschi e basilico ¥1,380
インカのめざめを使ったニョッキ、プチトマトとバジリコで

Secondi Piatti (メイン料理);

Tagliata di manzo con riduzione ai capperi ¥2,300
牛肉のタリアータ、ケッパーソース

Coniglio in casseruola all'arneys ¥1,850
ウサギモモ肉のアルネイス煮込み

Dolci (ドルチェ);

Panna cotta ¥800 Torta di formaggio tre latte ¥800
パナコッタ 3種チーズのトルタ



<ランチコース>

Menu leggero (レッジエーロ); ¥1,800~

<ディナーコース>

Proposta dello chef

(シェフおすすめコース); ¥3,000~