

アレルギー成分表

○：原材料として使用しています。 ASK：スタッフまでお尋ねください。

	メニュー名	8品目							20品目	
		乳	卵	小麦	落花生	えび	かに	そば	くるみ	特定原材料に準ずるアレルギー品目
1	鳥レバーとポルチーニのクロスティーニ	—	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉、きのこ、根菜、にんにく類、酒
2	スペルト小麦と魚介のサラダ	—	—	○	—	○	—	—	—	イカ
3	焼きトマトのカブレーゼ	○	—	—	—	—	—	—	—	
4	ランブレットとトリッパのトマト煮込み	○	—	○	—	—	—	—	—	牛肉
5	カンパチのカルバッチョ	—	—	—	—	—	—	—	—	魚、オレンジ
6	アフェタートミストとストラッキー	○	—	○	—	—	—	—	—	豚肉
7	前菜盛り合わせ	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
8	チーズ3種盛り合わせ	○	—	○	—	—	—	—	—	
9	グリンピースの煮込み	—	—	—	—	—	—	—	—	豚肉
10	ジャガイモのロースト	○	—	—	—	—	—	—	—	根菜
11	野菜の溶岩石グリル	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
12	ミックスサラダ	—	—	—	—	—	—	—	—	
13	サルシッチャとキノコのピザ	○	—	○	—	—	—	—	—	豚肉、きのこ、にんにく類
14	ボッコンチーノとトマトのピザ	○	—	○	—	—	—	—	—	
15	スペゲッティ アーリオオーリオ	—	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉、にんにく類
16	サルシッチャとキノコのタリアテッレ	○	○	○	—	—	—	—	—	豚肉 鶏肉、きのこ、にんにく類
17	カルボナーラ	○	○	○	—	—	—	—	—	豚肉 鶏肉
18	シドュイヤとストラッチャ	○	—	○	—	—	—	—	—	豚肉
19	カラスミのリングイネ	○	—	○	—	—	—	—	—	にんにく類
20	トラバッコラーラ	—	—	○	—	○	—	—	—	イカ オレンジ
21	イタリア米カルナローリのリゾット	○	—	—	—	—	—	—	—	鶏肉 ASK
22	牛ヒレのカツレツ	○	○	○	—	—	—	—	—	牛肉
23	オッソブーコ	—	—	○	—	—	—	—	—	牛肉
24	Tボーンステーキ	○	—	—	—	—	—	—	—	牛肉
25	肉のグリル盛り合わせ	○	—	—	—	—	—	—	—	牛肉 豚肉
26	牛ヒレのグリル	○	—	—	—	—	—	—	—	牛肉、酒
27	黒豚のグリル	○	—	—	—	—	—	—	—	豚肉、根菜
28	子羊のグリル	○	—	—	—	—	—	—	—	根菜
29	サルシッチャのグリル	○	—	—	—	—	—	—	—	豚肉、にんにく類
30	牛ハラミのグリル	○	—	—	—	—	—	—	—	牛肉
31	ティラミス	○	○	○	—	—	—	—	—	酒
32	カッサータ	○	—	—	—	—	—	—	—	オレンジ アーモンド
33	カスタークリン	○	○	—	—	—	—	—	—	
34	バニラアイス	○	○	—	—	—	—	—	—	
35	ニョッキ ベボーネ	○	○	○	—	—	—	—	—	牛肉
36	海老とブロッコリー スパゲッティ	○	—	○	—	○	—	—	—	にんにく類
37	フリットミスト	—	—	○	—	○	—	—	—	イカ、タコ
38	Aモーニングブレート	—	○	—	—	—	—	—	—	豚肉、鶏肉
39	Bカボナータのオーブン焼き	—	—	—	—	—	—	—	—	
40	Cチキンのカチャトラ	○	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉
41	Dパンケーキアーラー	○	○	○	—	—	—	—	—	キウイ オレンジ バナナ
42	Eミックスブレート	○	○	○	—	—	—	—	—	豚肉 鶏肉
43	ブッフェ ミックスサラダ	—	—	—	—	—	—	—	—	
44	ブッフェ きゅうり	—	—	—	—	—	—	—	—	
45	ブッフェ スイートコーン	—	—	—	—	—	—	—	—	
46	ブッフェ ミニトマト	—	—	—	—	—	—	—	—	
47	ブッフェ 赤玉ねぎ	—	—	—	—	—	—	—	—	
48	ブッフェ ポテトサラダ	—	—	—	—	—	—	—	—	
49	ブッフェ ミックススピニズ	—	—	—	—	—	—	—	—	
50	ブッフェ シーザードレッシング	○	○	—	—	—	—	—	—	大豆 りんご
51	ブッフェ 人参ドレッシング	—	—	—	—	—	—	—	—	オレンジ 大豆 りんご
52	ブッフェ イタリアンドレッシング	—	—	—	—	—	—	—	—	大豆 鶏肉
53	ブッフェ デュラムファイン	—	—	○	—	—	—	—	—	
54	ブッフェ フォカッチャ	—	—	○	—	—	—	—	—	
55	ブッフェ パンオーブン	—	—	○	—	—	—	—	—	
56	ブッフェ クロワッサン	○	—	○	—	—	—	—	—	
57	ブッフェ トマトとオレガノのパン	—	—	○	—	—	—	—	—	
58	~1,100円ビザセット~ (サラダ付き)	—	—	—	—	—	—	—	—	
59	①ピッツア マルゲリータ	○	—	○	—	—	—	—	—	
60	②ピッツア 生ハムマルコラ	○	—	○	—	—	—	—	—	豚肉
61	~1,200円パスタセット~ (サラダ付き)	—	—	—	—	—	—	—	—	
62	① “ベンネ”黒豚のナボリ風ジェノベーゼ	—	—	○	—	—	—	—	—	豚肉、鶏肉、酒、根菜、にんにく類、酒
63	②“スパゲッティ”ホタテ入りブッタネスカ	○	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉、酒、貝類、根菜
64	~1,500円ランチメニュー~	—	—	—	—	—	—	—	—	
65	① “ベンネ”黒豚のナボリ風ジェノベーゼ	—	—	○	—	—	—	—	—	豚肉、鶏肉、酒、根菜、にんにく類、酒
66	②“ベンネ”トラバッコラーラ 魚介類と黒オリーブのトマト煮込み	—	—	○	—	○	—	—	—	イカ、タコ、魚、オレンジ、にんにく類、根菜、酒
67	③“スパゲッティ”ホタテ入りブッタネスカ	○	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉、酒、貝類、根菜
68	④鯛のグリル 根菜ソースとバルサミコソース 根菜ソースとバルサミコソース 根菜チップス添え	—	—	○	—	○	—	—	—	魚類、鶏肉、酒、にんにく類、根菜
69	⑤ハーブチキンのグリル サラダ仕立て	—	—	—	—	—	—	—	—	鶏肉、にんにく類、大豆、根菜
70	~2,500円ガルデュアルランチセット~ 2,750円ホリディランチセット~	—	—	—	—	—	—	—	—	
71	前菜4種盛り合わせ	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
72	①“ベンネ”サルシッチャと黒キャベツのラグー	○	—	○	—	—	—	—	—	豚肉、にんにく類、酒
73	③“スパゲッティ”ホタテ入りブッタネスカ	○	—	○	—	—	—	—	—	鶏肉、酒、貝類、根菜

74	③シェフのおすすめパスタ	-	-	○	-	-	-	-	ASK
75	④ピツツア 生ハムとルコラ	○	-	○	-	-	-	-	豚肉
76	おすすめドルチェ	-	-	-	-	-	-	-	ASK
77	~3,800円イルカルディナーレランチコース~								
78	前菜4種盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-	豚肉、大豆、根菜、にんにく、魚
79	カニとパブリカのトマトソース“タリアテッレ”	○	○	○	-	-	○	-	根菜、にんにく類、酒
80	①鰯のグリル 根菜ソースとバルサミコソース 根菜ソースとバルサミコソース 根菜チップス添え	-	-	○	-	○	-	-	魚類、鶏肉、酒、にんにく類、根菜
81	②牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	-	-	○	-	-	-	-	牛肉、にんにく類、根菜、酒
82	おすすめドルチェ	-	○	○	-	-	-	-	ゼラチン
83	~MAREフェア~	-	-	-	-	-	-	-	
84	①パッカラ マンテカート	○	-	-	-	-	-	-	魚、乳、根菜、にんにく
85	②甘海老とアーモンドマトのカブレーゼ	○	-	-	-	○	-	-	根菜、にんにく類
86	③水タコとブンタレッタ ボッタルガかけ	-	-	-	-	-	-	-	タコ、魚、根菜
87	④カンパチのカルバッチョ キャビア添え	○	-	-	-	-	-	-	魚
88	⑤マグロのタルタル								
89	カニとパブリカのトマトソース“タリアテッレ”	○	○	○	-	-	○	-	にんにく類、根菜、酒
90	鰯と魚介のカチュッコ	-	-	-	-	○	-	-	イカ、タコ、魚、根菜、にんにく類、貝類
91	オマール海老のソテー アメリカンソースと香草バター	-	-	○	-	○	-	-	根菜、にんにく類、酒
92	~6500円 ディナーコース~	○	-	○	-	○	○	-	
93	水タコとブンタレッタ ボッタルガかけ	-	-	-	-	-	-	-	タコ、魚、根菜
94	マグロのタルタル								
95	パッカラ マンテカート	○	-	-	-	-	-	-	魚、乳、根菜、にんにく
96	カンパチのカルバッチョ キャビア添え	○	-	-	-	-	-	-	魚
97	カニとパブリカのトマトソース“タリアテッレ”	○	○	○	-	-	○	-	にんにく類、根菜、酒
98	牛フィレ肉とフォアグラのソテー ロッシーニ	-	-	-	-	-	-	-	牛肉、根菜、鶏肉、酒、にんにく、きのこ
99	おすすめドルチェ	-	○	○	-	-	-	-	酒、ゼラチン
100		-	-	○	-	○	-	-	鶏肉、魚類、貝類、イカ、きのこ、にんにく類、根菜、酒
101		○	○	○	-	-	-	-	鶏肉、きのこ、にんにく類、酒、根菜
102		○	-	○	-	-	-	-	豚肉、牛肉、にんにく類、根菜、酒
103		○	-	-	-	-	-	-	牛肉、きのこ、にんにく類、根菜、酒
104	~ティケニアトメニュー~	-	-	-	-	-	-	-	
105	和牛ハンバーガー	○	○	○	-	○	-	-	牛肉、にんにく類、根菜
106	ホールトマトピツツア	○	-	○	-	-	-	-	
107	ホールチーズピツツア	○	-	○	-	-	-	-	
108	ホールマルゲリータピツツア	○	-	○	-	-	-	-	
109	ソーセージとフライドポテトのピツツア	○	-	○	-	-	-	-	豚肉、根菜
110	ポッコンチーノヒトマトのピツツア	○	-	○	-	-	-	-	
111	ミックスサラダ	-	-	-	-	-	-	-	
112	野菜の溶岩石グリル	-	-	-	-	-	-	-	ASK
113	スパゲッティ ボモドーロ	○	-	○	-	-	-	-	鶏肉、根菜、にんにく類
114	スパゲッティ アラビアータ	-	-	○	-	-	-	-	鶏肉、根菜、にんにく類
115	スパゲッティ サルシッチャとキノコ	○	-	○	-	-	-	-	
116	スパゲッティ ベボーノ(牛肉の赤ワイン煮込みソース)	○	-	○	-	-	-	-	
117	牛フィレ肉の溶岩石グリル	○	-	-	-	-	-	-	牛肉

● 食物アレルギーの注意事項 ●

・食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。

・他のメニューと同一の厨房で調理しております。調理過程においてアレルゲン物質が微量混入する可能性があります。

・8大アレルゲン、特定原材料に準ずる食物の使用の有無をご説明するもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

ALLERGEN INFORMATION

○ : Contains allergen. ASK : Please ask staff.

	menu	8 MAIN ALLERGEN							20 OTHER ALLERGEN	
		Dairy	Egg	Wheat	Peanut	Shrimp	Crab	Buck wheat	Walnut	Other Food Allergen
1	Small bread topped with chicken liver pate and porcini	—	—	○	—	—	—	—	—	chicken
2	Seafood and Italian spelled barley salad	—	—	○	—	○	—	—	—	squid
3	Grilled tomatoes and stracciatella mozzarella cheese salad	○	—	—	—	—	—	—	—	
4	Lampredotto and trippa tuscani style (cooked abomasum)	○	—	○	—	—	—	—	—	beef
5	Fish carpaccio marinated with orange olive oil	—	—	—	—	—	—	—	—	orange
6	Mixed raw ham with stracchino cheese "Ficattole"	○	—	○	—	—	—	—	—	
7	Assorted Appetizer	—	—	—	—	—	—	—	—	
8	Assorted 3 kinds of cheese	○	—	○	—	—	—	—	—	
9	Stewed green peas	—	—	—	—	—	—	—	—	pork
10	Roasted potatoes	○	—	—	—	—	—	—	—	
11	Grilled vegetables	—	—	—	—	—	—	—	—	
12	Mied salad	—	—	—	—	—	—	—	—	
13	Italian sausage and mushrooms	○	—	○	—	—	—	—	—	pork
14	"Bocconcini" mozzarella cheese and fresh tomatoes	○	—	○	—	—	—	—	—	
15	Spaghetti peperoncino (garlic, redpepper, olive oil)	—	—	○	—	—	—	—	—	
16	Tagliatelle with sausage and mushrooms	○	—	—	—	—	—	—	—	pork, chicken
17	Spaghetti carbonara	○	○	○	—	—	—	—	—	pork, chicken
18	Vermicelli with A'nduia (soft Italian salami spicy sauce) with stracciatella cheese	○	—	○	—	—	—	—	—	pork
19	Linguine with white wine sauce and bottarga (fish row)	○	—	○	—	—	—	—	—	
20	Paccheri with seafood, black olive and tomatoes	—	—	—	—	○	—	—	—	squid, orange
21	Carnaroli's risotto	○	—	—	—	—	—	—	—	chicken, ASK
22	Beef fillet milanese style with rucola, cherry tomatoes and parmigiano cheese	○	○	○	—	—	—	—	—	beef
23	Ossobuco (veal sote with marrowbones)	—	—	—	—	—	—	—	—	beef
24	T bone staeak	○	—	—	—	—	—	—	—	beef
25	Assorted grilled meat plate	○	—	—	—	—	—	—	—	beef, pork
26	Grilled beef fillet with porcini mushrooms and red wine sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	beef
27	Grilled pork with aromatic oil and lemon	○	—	—	—	—	—	—	—	pork
28	Grilled lamb loin with aromatic oil and lemon	○	—	—	—	—	—	—	—	
29	Italian sausage "salsiccia" with lentil beans and roasted potatoes	○	—	—	—	—	—	—	—	pork
30	Grilled beef skirt with rucola, balsamic vinegar sauce	○	—	—	—	—	—	—	—	beef
31	Tiramisu	○	○	○	—	—	—	—	—	
32	Cassata	○	—	—	—	—	—	—	—	orange, almond
33	Cream pudding	○	○	—	—	—	—	—	—	
34	Vanilla ice cream	○	○	—	—	—	—	—	—	
35	Gnocchi with stewed beef and black pepper sauce	○	○	○	—	—	—	—	—	beef
36	Spaghetti with shrimps, broccoli and anchovies	○	—	○	—	○	—	—	—	
37	Fritto misto	—	—	—	—	○	—	—	—	squid
38	A. Morning Plate	—	○	—	—	—	—	—	—	pork, chicken
39	B. Oven-baked Caponata	—	—	—	—	—	—	—	—	
40	C. Chicken Cacciatora	○	—	○	—	—	—	—	—	chicken
41	D. Pancakes and Fruits	○	○	○	—	—	—	—	—	kiwi, orange, banana
42	E. MIX Plate	○	○	○	—	—	—	—	—	pork, chicken
43	Buffet Mixed salad	—	—	—	—	—	—	—	—	
44	Buffet Cucumber	—	—	—	—	—	—	—	—	
45	Buffet Sweet corn	—	—	—	—	—	—	—	—	
46	Buffet Cherry tomato	—	—	—	—	—	—	—	—	
47	Buffet Red onion	—	—	—	—	—	—	—	—	
48	Buffet Potato salad	—	○	—	—	—	—	—	—	
49	Buffet Mixed beans	—	—	—	—	—	—	—	—	
50	Buffet Caesar dressing	○	○	—	—	—	—	—	—	soybean, apple
51	Buffet Carrot dressing	—	—	—	—	—	—	—	—	orange, soybean, apple
52	Buffet Italian dressing	—	—	—	—	—	—	—	—	soybean, chicken
53	Buffet Durum fine	—	—	○	—	—	—	—	—	
54	Buffet Focaccia	—	—	○	—	—	—	—	—	
55	Buffet Pain aux raisins	—	—	○	—	—	—	—	—	
56	Buffet Croissant	○	—	○	—	—	—	—	—	
57	Buffet Bread with tomato and oregano	—	—	○	—	—	—	—	—	
58	~1,100yen Pizza set comes with salad	—	—	—	—	—	—	—	—	
59	① Pizza Margherita	○	—	○	—	—	—	—	—	
60	② Pizza salsiccia and mushroom	○	—	○	—	—	—	—	—	chicken, pork, mushroom
61	~1,200yen Pasta set comes with salad~	—	—	—	—	—	—	—	—	
62	① Penne with black pork and genovese sauce	—	—	○	—	—	—	—	—	pork, chicken, sake, root vegetable, garlic, sake
63	② Pasta puttanesca with scallops	○	—	○	—	—	—	—	—	chicken, sake, shellfish, root vegetable
64	~1,500yen Lunch menu~	—	—	—	—	—	—	—	—	
65	① Penne with black pork and genovese sauce	—	—	○	—	—	—	—	—	pork, chicken, sake, root vegetable, garlic
66	② Traboccolara Penne stewed with seafood, black olives and tomato sauce	—	—	○	—	○	—	—	—	squid, octopus, fish, orange, garlic, root vegetable, sake
67	③ Pasta puttanesca with scallops	○	—	○	—	—	—	—	—	chicken, sake, shellfish, root vegetable
68	④ Grilled sea bream with root vegetable and balsamic sauce served with root vegetable chips	—	—	○	—	○	—	—	—	fish, chicken, sake, garlic, root vegetable
69	⑤ Grilled herb chicken salad style	—	—	—	—	—	—	—	—	chicken, garlic, soybean, root vegetable
70	~2,500yen Lunch set ~2,750yen Holiday lunch set~	—	—	—	—	—	—	—	—	
71	Assorted 4 kinds of appetizers	—	—	—	—	—	—	—	—	ASK
72	① Penne with Italian sausage and black cabbage	○	—	○	—	—	—	—	—	pork, garlic, sake

73	③ Pasta puttanesca with scallops	○	-	○	-	-	-	-	-	chicken, sake, shellfish, root vegetable
74	③ chef's recommended pasta	-	-	○	-	-	-	-	-	ASK
75	④ Pizza with raw ham and rucola	○	-	○	-	-	-	-	-	prok
76	Recommended dolce	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
77	~3,800yen il cardinale lunch course~									
78	Assorted 4 kinds of appetizers	○	-	-	-	-	-	-	-	pork, soybean, root vegetable, garlic, fish
79	Tagliatelle with crab, paprika and tomato sauce	○	○	○	-	-	○	-	-	root vegetable, garlic, sake
80	①Grilled sea bream with root vegetable and balsamic sauce served with root vegetable chips	-	-	○	-	○	-	-	-	fish, chicken, sake, garlic, root vegetable
81	②Stewed beef cheek with red wine	-	-	○	-	-	-	-	-	beef, garlic, root vegetable, sake
82	Recommended dolce	-	○	○	-	-	-	-	-	gelatin
83	~MARE fair~	-	-	-	-	-	-	-	-	
84	① Baccalà mantecato	○	-	-	-	-	-	-	-	fish, milk, root vegetable, garlic
85	② Caprese with sweet shrimp and amela tomato	○	-	-	-	○	-	-	-	root vegetable, garlic
86	③ Asparagus Chicory with octopus and bottarga	-	-	-	-	-	-	-	-	octopus, fish, root vegetable
87	④ Carpaccio with great amberjack served with caviar	○	-	-	-	-	-	-	-	fish
88	⑤ Tuna with tartar sauce									
89	Tagliatelle with crab, paprika and tomato sauce	○	○	○	-	-	○	-	-	garlic, root vegetable, sake
90	Cacciucco with sea bream and seafood	-	-	-	-	○	-	-	-	squid, octopus, fish, root vegetable, garlic, shellfish
91	Sauteed lobster with american sauce and herbal butter	-	-	○	-	○	-	-	-	root vegetable, garlic, sake
92	~6500yen dinner cause~	○	-	○	-	○	○	-	-	
93	Asparagus Chicory with octopus and bottarga	-	-	-	-	-	-	-	-	octopus, fish, root vegetable
94	Tuna with tartar sauce									
95	Baccalà mantecato	○	-	-	-	-	-	-	-	fish, milk, root vegetable, garlic
96	Carpaccio with great amberjack served with caviar	○	-	-	-	-	-	-	-	fish
97	Tagliatelle with crab, paprika and tomato sauce	○	○	○	-	-	○	-	-	garlic, root vegetable, garlic, sake
98	Sauteed beef fillet rossini style	-	-	-	-	-	-	-	-	beef, root vegetable, chicken, sake, garlic, mushroom
99	Recommended dolce	-	○	○	-	-	-	-	-	sake, gelatin
100										
101										
102										
103										
104	~TAKE OUT menu~	-	-	-	-	-	-	-	-	
105	"Wagyu" burger	○	○	○	-	○	-	-	-	beef, garlic, root vegetable
106	Pizza with whole tomato sauce	○	-	○	-	-	-	-	-	
107	Pizza with cheese	○	-	○	-	-	-	-	-	
108	Pizza margherita	○	-	○	-	-	-	-	-	
109	Pizza with sausage comes with fried potato	○	-	○	-	-	-	-	-	pork, root vegetables
110	Pizza with bocconcino and tomato	○	-	○	-	-	-	-	-	
111	Mixed salad	-	-	-	-	-	-	-	-	
112	Grilled vegetables	-	-	-	-	-	-	-	-	ASK
113	Spaghetti pomodoro	○	-	○	-	-	-	-	-	chicken, root vegetables, garlic
114	Spaghetti arrabbiata	-	-	○	-	-	-	-	-	chicken, root vegetables, garlic
115	Spaghetti with salsiccia and mushrooms	○	-	○	-	-	-	-	-	
116	Spaghetti peposo	○	-	○	-	-	-	-	-	
117	Grilled beef fillet	○	-	-	-	-	-	-	-	beef

● NOTES ●

• Allergen information is based on information provided by manufacturer.

• Due to the risk of cross-contact in our kitchens, we cannot guarantee that any item is free of any allergen.

• This menu explains the containment of the 8 main allergens along with other specific ingredients. Please note that this does not 100% guarantee the prevention of allergic.