

Summer Treat Fair

夏のごちそうフェア Campagne cucina & bar 2022 summer



▲ 冷製パスタ イクラと魚介のディマーレ 夏野菜ソース ¥1,680

※魚介は仕入によって写真と異なります

「ディマーレ」とは、「Di Mare」と表記し、「海の～」をイタリア語で表した言葉で、「Mare」は魚介を使用した料理に使われます。
魚介は近江町市場から直接選んだものを使用し、特製ガスパッチョソースでマリネしました。パスタソースは焼きナスペーストをベースに白ワインビネガー、魚介のだしを使用しています。



◀ 自家製セミドライトマトとモッツアレラの
白いマルゲリータ・ビアンカ

◎ ¥1,580 (約26cm) / ◎ ¥980 (約13cm)



▲ 夏野菜たっぷり【菜園風】！ スパゲティ オルトラーナ ¥1,380

※お野菜は仕入によって写真と異なります



▲ 能登豚の香草グリル【ポルケッタ】 ガーリックバターソースで ¥1,380

「ポルケッタ」とは、イタリア語で「豚の丸焼き」という意味で、お肉に塩や胡椒、ニンニク、ローズマリーなどのハーブで下味をつけて焼いた、イタリアで古くから作られている郷土料理です。
クチーナでは、能登豚の肩ロースに下味として「塩、胡椒、ローズマリー、オールスパイス、ニンニク、オレガノ」を使用し、低温で約3時間ほどかけて火を入れているので、モチモチとした食感としっとりとした味わいが特徴です。

国産鶏モモ肉の旨辛オープン焼き ▶ 剣先なんばのン・ドゥイヤで ¥980

「ン・ドゥイヤ」とは、南イタリアで作られる香料が聞いた豚肉のソーセージで、もともとは、残った内臓などを唐辛子と一緒にペーストにして、腸詰めしたのが最初といわれています。
クチーナでは自家製ン・ドゥイヤを使用しています。能登豚に低温で火入れし、剣先なんばと一緒にペーストにしました。鶏モモ肉はニンニク等でマリネしたものを皮がパリッとなる様に焼き、表面にン・ドゥイヤを塗って高温で焼き上げています。





CAMPAGNE cucina & bar

Italian wine

cuccina ソムリエお勧めイタリアワインフェア

Fair



1

トッレゼッラ

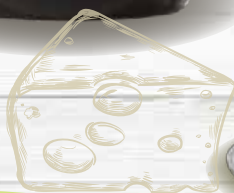
Torresella

洗練されたアロマとバランス良い味わい。スパイシーな前菜とも相性バツグンです。

地方名：ヴェネト州
葡萄品種：グレラ 100%

グラス 880 円

ボトル 5,200 円



3

モンテプルチャーノ ダブルッツォ

**Montepulciano d' Abruzzo
DOC Filaré**

軽めのスパイス感とベリー系果実の濃厚な香り、バランスに優れた持続性のある味わい。

地方名：アブルツォ州
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

グラス 880 円

ボトル 5,200 円



2

トレッビアーノ ダブルッツォ

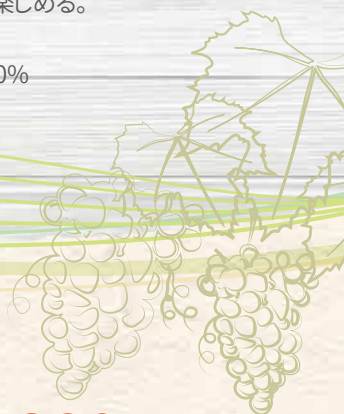
Trebbiano d' Abruzzo DOC Filaré

トロピカルフルーツを思わせる芳醇な香り。フレッシュな酸味との余韻も楽しめる。

地方名：アブルツォ州
葡萄品種：トレッビアーノ 100%

グラス 880 円

ボトル 5,200 円



イタリアワイン飲み比べ

全種類のイタリアワインをお楽しみください♪

イタリアワイン3種飲み比べ (60ml×3グラス) **1,280 円**

(トッレゼッラ/トレッビアーノ ダブルッツォ/モンテプルチャーノ ダブルッツォ)



プレミアム ハッピーディナー 2,000円 Dinner

下記メニューより
お好きな
ドリンク 1杯

+

シャルキュトリー
(ハムの盛り合わせ)
&
本日のオススメ前菜

2杯目からはこちらの価格で承ります

KIRIN ICHIBAN キリン一番搾り ¥580

Lemon sour レモンサワー ¥530

White Horse highball ホワイトホース ハイボール ¥480

Sparkling Wine スパークリングワイン ¥530

Wine of the Day 本日のワイン(白/赤) ¥430

※前菜の写真はその日によって変更になります。