

Trattoria

CICCHETTI

オリーブのマリネ	580
青のりのゼツポリーニ ナポリ定番のピザ生地のお揚げパン	680
ゴルゴンゾーラのムース 精製ブルーチーズと蜂蜜を組み合わせたワインにあう一品	780
GONZOのフライドポテト たっぷりチーズをかけて	780
本日のチーズ盛り合わせ スタッフまでお尋ねください	880
本日の生ハム盛り合わせ スタッフまでお尋ねください	880

VERDURA

スッキーニのピクルス	580
ブロッコリーのアンチョビマリネ	680
茄子と平茸のマリネ 地中海産のクッパベリーがクセになる	780
ルッコラセルバチコのグリーンサラダ	1080
マッシュルームとペコリーノチーズのサラダ たっぷりのイタリア産の羊のチーズをかけて	1380
鴨ロースと新蓮根、チコリーのサラダ ゴロっと野菜と鴨肉をさっぱりピネガードレッシングで	1680
洋梨と水牛ブラータチーズのカプレーゼ フレッシュで濃厚なブラータチーズの贅沢カプレーゼ	1880
熟成メークインとチーズのフリッタータ トスカナ地方のふっくらオムレツ 数種類の濃厚チーズも盛り込みました	1580
本日の旬野菜 Oggi Raccomanda menu をご覧ください	ASK

PESCE

タコとあやめ雪かぶのマリネ	1280
旬鮮魚のカルパッチョ Oggi Raccomanda menu をご覧ください	ASK
カラマーリのフリット スパイス香るイカのフリット	1180
サワラとボワローネギのソットオーリオ 脂の乗った旬のサワラをハーブ香るオイルに閉じ込めて	1780
本日の旬魚介 Oggi Raccomanda menu をご覧ください	ASK

CARNE

CARNECRUDA 生食用食肉取扱店(東京都武蔵野市有明町曙2)

和牛のカルパッチョ ヴェネチア発祥の生肉カルパッチョ	1980
和牛のタルタル カラスエをたっぷりかけた新鮮生肉のイタリア郷土料理	2080
仔羊ハツのグリリア スパイスで煮込んだ丸が楽しめる GONZO 肉つまみ	1180
自家製サルシッチャ ハーブの効いた自家製イタリアアンソウセージ	1280
鴨肉とレバーのバテ 旨味を凝縮した冷蔵カルネ シンプルに塩とマスタード	1280
蝦夷鹿のグリリアータ 表面は香ばしく中はレアに焼き上げたクラシックスタイルを蝦夷鹿で	1680
牛タンのボリート ピエモンテ州の産地産地料理 じっくり煮込んでナイフいらすの柔らかさ	1680
GONZO のピステッカ〜本日の厳選肉〜 “炭火で香ばしく焼き上げました Oggi Raccomanda menu をご覧ください”	ASK

PRIMO

しらすと青唐辛子のペペロンチーノ 青唐辛子の辛味の効いた王道オイルパスタ	1580
ペコリーノチーズのカチョエペ イタリア産羊のチーズと黒胡椒をたっぷりかけたクラシックパスタ	1580
カラブリア唐辛子のアラビアータ カラブリアの辛さをしっかり引き出した旨辛トマトソース	1580
グアンチャーレのカルボナーラ 豚頬肉の塩漬“グアンチャーレ”と“マキシマム濃いや”を使った濃厚カルボ	1680
GONZO ポロネーゼ 定番人気! 柔らかく煮込んだゴロゴロ肉が存在感抜群ミートソース	1680
旬のおすすめパスタ Oggi Raccomanda menu をご覧ください	ASK

DOLCE

大人のバナナコッタ イタリア産ブラウンシュガーと仕上げにグラッパを効かせて	880
ヴェネットのティラミス ヴェネットの伝統のレシピそのまま	980
クランブルチーズケーキ サクサクで濃厚な自家製チーズケーキ	980
GONZO アフォガート ローストしたナッツとラム酒を効かせたエスプレッソが大人な定番ドルチェ	980
本日のドルチェ スタッフまでお尋ねください	ASK
本日のジェラート スタッフまでお尋ねください	780

GONZO

EST. 2014

アレキシーなどお持ちのイタリア料理...

Pizza

SPECIALE

- スプレーモ** 2180YEN
モッツアレラ、大山鶏ラグー、ポルチーニクレマ、ミニトマト、ルッコラ、クルミ
赤ワインソース、ニンニク、黒胡椒
- ブッフアリーナ** 2280YEN
トマトソース、モッツアレラ、ミニトマト、水牛モッツアレラ、バジリコ

STAGIONE

- ブオンクオーレ** 2180YEN
モッツアレラ、ゴーダチーズ、牛ハツ、アンディーブ、根セロリビュレ、
レンズ豆、洋梨のラヴィゴット、サクロソース、アーモンド香辛パン粉、ニンニク、黒胡椒
- インペルラーレ** 2280YEN
モッツアレラ、生クリーム、白子、山えのきデュクセル、カリフラワー、
ポワローネギ、サバイオンソース、パートブリック、ペコリーノチーズ、ニンニク

ROSSO

- マリナーラ** 1380YEN
トマトソース、オレガノ、ニンニク、ミニトマト、バジリコ
- マルゲリータ** 1480YEN
トマトソース、モッツアレラ、バジリコ
- ブッタネスカ** 1580YEN
トマトソース、モッツアレラ、オレガノ、アンチョビ、ケッパー、
オリーブ、ニンニク、バジリコ、ミニトマト
- メランザーネ** 1780YEN
トマトソース、モッツアレラ、ナス、リコッタ、サルシッチャピカンテ、オレガノ
ニンニク、黒胡椒
- ディアボラ** 1880YEN
トマトソース、モッツアレラ、サルシッチャピカンテ、
ンドゥイヤ、ニンニク、バジリコ
- オーソレミオ** 1980YEN
トマトソース、モッツアレラ、プロシュートコット、コーン、
ニンニク、卵、黒胡椒
- サンタルチア** 1980YEN
トマトソース、モッツアレラ、タコ、エビ、ミニトマト、ケッパー、
ルッコラ、レモン、オレガノ、ニンニク、黒胡椒

BIANCO

- チンクエフンギ** 1580YEN
モッツアレラ、シメジ、マイタケ、エリンギ、マッシュルーム、
ヒラタケ、キノコペースト、オレガノ、ニンニク、黒胡椒
- バンビーナ** 1680YEN
モッツアレラ、プロシュートコット、コーン、生クリーム、バジリコ
- チチニエッリビアンカ** 1880YEN
モッツアレラ、青のりクリーム、シラス、アンチョビ、
ミニトマト、ニンニク、黒胡椒
- クアトロフォルマッジ** 1980YEN
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ、生クリーム
- ビスマルク** 1980YEN
モッツアレラ、サルシッチャ、マッシュルーム、ニンニク、卵、黒胡椒
- プロシュートエルッコラ** 1980YEN
モッツアレラ、生ハム、セルパチコ、ミニトマト

OGGI Raccomanda

VERDURA

本日の旬野菜 安納芋のフリット 鴨レバーソース 1,180

Today is 甘さ際立つさつま芋と濃厚レバーマヨネーズの塩気が相性抜群!

カリフラワーのロースト 1,180

クリームダイユとペコリーノチーズ
ローストしたカリフラワーをニンニクを使った濃厚クリームソースで!

PESCE

旬鮮魚のカルパッチョ

Today is 鹿児島県産 カンパチ 1,580

イタリア産のオリーブオイルと塩胡椒でシンプルに

本日の旬魚介

鯖のロースト 茄子のローストとサルサヴェル 1,280

Today is

香ばしく旗の乗った鯖にはさっぱりなサルサヴェルを 甘さを引き出した茄子ソースで味変も

CARNE

GONZO の厳選肉グリル

北海道産黒毛和牛 トモサンカク 3,880

サシがしっかり、ジューシーな味わいの部位

Today is

北海道産黒毛和牛 イチボ 4,080

赤身とサシのバランスが良く、赤身の旨味と甘さ、柔らかさを味わえる希少部位

Today are **PRIMO**

あん肝と芽キャベツのトマトソース

あん肝と搾海老の旨味が詰まった濃厚トマトソース

1,780

ムール貝の魚介ラグーのペスカトーレ

ムール貝の剥き身にアサリベースの旨味が感じられるトマトソース

1,780

牡蠣とバジルのアーリオオーリオ

牡蠣をコンフィし、仕上げにバジルを乗せたシンプルなアーリオオーリオ

1,980

DOLCE

本日のドルチェ 焼きリンゴとクリームチーズのパルフェ 980

Today is 焼きリンゴとパイ生地を使った秋パルフェ

本日のジェラート バニラ・渋皮栗・カシス 780

Today is

Drink

BEER

DRAFT	ハイネケン樽生	880
	SPRING VALLEY シルクエール シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長のホワットビール	980
Craft beer	ブルックリンラガー ソラチエース 圧倒的なボディと苦味 柑橘やハーブの爽やかな香り	1080
	本日のクラフトビール スタッフまでお尋ねください	ASK
Non alcohol	キリン グリーンズフリー	880
	ビールゼロ ブランド ブラン シャルドネ種 100%の辛口ノンアルコールスパークリング	880

WINE

Sparkle	カンティーネ デルレ スプマンテ (イタリア) トレッピアーノ種を使った甘みと酸味のバランスが取れ、 底の特異性も長いスッキリ系	880
	コロンバ・ピアンカ グリッコ オーガニック (イタリア) 桃やアプリコットの様な果実味としっかりとした酸のあるスッキリ系	GLASS 880 CARAFE 3480
Bianco	イーター カリフォルニア シャルドネ (アメリカ) 樽熟成によるクリーミーな質感とバニラの香り 果実味たっぷりな味わい	GLASS 880 CARAFE 3480
	ヴェルソ フリウリ スヴォル ソーヴィニヨン (イタリア) 北イタリアらしい爽やかなミネラル感 爽やかな青リンゴや若いグレープフルーツ系スッキリ味	GLASS 980 CARAFE 3880
	本日のグラス VINO BIANCO スタッフまでお尋ねください	GLASS ASK CARAFE ASK
Rosso	モンカロ マルケ サンジョヴェーゼ (イタリア) チャーミングで優しい果実の滋味を楽しめる ザ・イタリアンな味わい	GLASS 880 CARAFE 3480
	カテナ メンドーサ マルベック (アルゼンチン) ラベンダー系の香りに凝縮したブラムの様な果実味がとってもステキ 赤身のピステッカと好相性!	GLASS 980 CARAFE 3880
	デア・クライネ・フリッツ ファルツ シュベートブルグンダー (ドイツ) フレッシュなフランボワーズやカシスの香り しっかりとした赤いベリーの酸味たっぷりな味わい	GLASS 1180 CARAFE 4680
	本日のグラス VINO ROSSO スタッフまでお尋ねください	GLASS ASK CARAFE ASK

COCKTAIL

自家製サングリア シトモンやオレンジピールなど多種スパイスを使ったサングリア	880
GONZO スプリッツァー アペロール×スパークリングワイン×GONZO オリジナル	880
イタリアーナ アペロール×ブラッドオレンジジュース	880
リモンチェットソーダ イタリアの伝統的なレモンリキュールをソーダでさっぱり	780
シチリア産 レモンサワー 皮ごと絞った濃厚レモンサワー	880
スコッチハイボール	780
ローストヘーゼルハイボール ほのかな甘みとナッツの香ばしさをプラスしたハイボール	880

※その他リキュールのご用意させていただいております。
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

SOFT DRINK

青森完熟林檎ジュース	680
シチリア産 ブラッドオレンジジュース	680
コーラ	580
ジンジャーエール	580
ジャスミン茶	580
サンベレグリノ炭酸水 (500ml)	980

CAFE&DIGESTIVO

コーヒー	680
アイスコーヒー	680
紅茶	680
アイ스티ー	680
カフェラテ	780
アイスカフェラテ	780
エスプレッソ	シングル 380 ダブル 580
ナルディーニ グラッパ リゼルヴァ イタリア定番の真夜道	880
リモンチェット プロフーミ デッラ コスティーエーラ アマルフィ イタリアの伝統的なレモンリキュール	880

Bottle wine

SUPMANTE

カンディーネ デルレ スプマンテ (イタリア)	4800
トレッビアーノ種を使った甘みと酸味のバランスが取れ、酒の持続性も長いスッキリ系	
フラテッリ コスモ プロセッコ エクストラ ドライ (イタリア)	5500
グレイ種の特徴であるリンゴやマスカット系の香り プロセッコの中では結構ドライな印象	
ブリヴァット カヴァ プリュット ナチュレ レセルバ ブランドブラン (スペイン)	5900
スペインで唯一EUの有機認証もヴィーガン認証、シャルドネ100%、ドサー・ジュベロ、15ヶ月以上の瓶熟の本格カヴァ!	
シャンパーニュ ルイ・デュモン プリュットNV (フランス)	8800
果実味と熟成感のバランス感覚に優れたムニエ主体の辛口シャンパーニュ	

BIANCO

タルマ ホワイトブレンド (スペイン)	4800
ソーヴィニヨンブランとヴェルデホの両方ブドウのブレンド 酸の強いスッキリ系	
ロバートソン ゲヴェルツトラミネール (南アフリカ)	5200
ライチやマスカットにバラの様なフローラルな香り 甘くてフルーティスにも合うフルーティー白	
レコンテッセ ヴェネツィア ビノグリージョ (イタリア)	5500
サ・ピノグリージョ的バランスの良さ 透明感のあるスッキリ辛口	
ブドゥレアスカ ヴァイン インフレイム シャルドネ (ルーマニア)	5500
未知の国ルーマニアの産物 トロピカルな果実味にしっかりとした酸味も有り	
ドルニエ ココアヒルステレンボッシュ カベルネソーヴィニヨンロゼ (南アフリカ)	5500
綺麗なサーモンピンク色で甘いカベルネソーヴィニヨンのロゼ チャーミングな味わいで飲みやすい	
アンツフィールド スライディングヒル マールポロ ソーヴィニヨンブラン (ニュージーランド)	5800
パッションフルーツや苺の香りが心地よく暑い日に飲みたい爽やかタイプ	
インペラトリー ダイダイ オレンジワイン (イタリア)	5800
プリア州の土産品種バンバースト種とマルヴァーシア種を使用 アプリコットや桃を思わせる飲みやすいオレンジワイン	
ヒードラー グリュナーフェルトリーナー レス (オーストリア)	6400
青リンゴや梨に少しハーブ系の香り 仄かに酸を感じるスッキリ味	
シャノン・リッジレイクカウンティ シャルドネ (アメリカ)	6800
オレンジ主体の樹種形と優しい酸味も好印象 カリフォルニア産ハイクオリティー	
フリードリッヒベッカー ファルツ リースリング トロツケン (ドイツ)	7200
渡り過ぎたミネラルを存分に感じ取れる辛口リースリング	
フォルナーロ ソアヴェ クラシコ (イタリア)	7200
細細でミネラルウォーターの如く身体にしみ渡る飲み口 最良の石灰質土壌から生まれた素晴らしいガルガーネガ	
ローラン・シュミット アルザス グリンツベルグ リースリング (フランス)	7800
フランスの多くの3つ星レストランも取り扱うほどの実力 デリケートな魅力が詰まっています	
アルマ・デ・カトリア ソノマカウンティ ソーヴィニヨンブラン (アメリカ)	8800
メロンやパッションフルーツにレモングラスの爽やかな香り 繊細で爽やかなスッキリ系	
ゴールドストリームヒルズ ヤラヴァレー シャルドネ (オーストラリア)	9300
透明感が印象的なミネラルとスモーキーな酸味が抜群に共存	

ROSSO

ビバビオ シチリア ネロダーヴォラ (イタリア)	4800
ブルーベリーとスパイスの香りが融合し、バランスが素晴らしいミディアム系	
エビクロ プリミティヴーヴォ ディアモンドウーリア (イタリア)	5200
ブルーン主体の香りに果実の甘さがなまに絡み合う品種、それがプリミティヴーヴォ 酸味が苦手な方は是非	
ブーケンハーツクルーフ ボークハイブリッドシラー (南アフリカ)	5500
カシスやプラムに黒コショウの香りがアクセント 濃厚感のあるミディアムボディ	
ブラックコテージ ホークスベイ メルロ カベルネ (ニュージーランド)	5800
ボルドーワインを彷彿させるエレガントさとチャーミングさを併せ持つフルボディ	
シュテファン・マイヤー ファルツレス シュベートフルグンダー (ドイツ)	6400
ドイツNo.1生産者が造る赤い果実の要素が詰まったピノノワール	
イル ヴァレンティアーノ ロッソ ディ モンタルチャーノカンボ ディ マルツォ (イタリア)	6400
サンジョヴェーゼ・グロッツ種で造られる深い赤いベリー系の酸と種のニュアンスが印象的なゴタンで飲みやすいタイプ	
マッテオ コレージア ロエロ ロッソ (イタリア)	6400
若いうちからでもネッピオー口種の美味しさが楽しめるミディアム系	
ソモスマクラレンヴェイル ガルナツチャ&アミーゴ (オーストラリア)	6800
グルナツシュ主体で果実味主体、そして潤やかな口当たりが特徴的な自然派ワイン	
シアボーザ カリフォルニア カベルネソーヴィニヨン (アメリカ)	7200
ナバトソノマでワイン造りを行う家族経営ワイナリー 香りは芳香で口当たり潤らか	
バルデモンハス エル・プリメル・ベソ リベラ・デル・ドゥエロ テンブラニーリョ (スペイン)	7200
ピオティナと醸造で熟成なしのピュアなベリー系の果実味 ファーストキスをイメージして造られたエレガントな味わい	
グラッタマッコ ボルグリ ロッソ (イタリア)	8200
サッシカリアやオルネッラライアと並ぶ傑出したボルグリ代表ワイナリー カベルネソーヴィニヨン主体の芯がしっかりとした味わい	
ジャガーナット ロシアンリヴァーヴァレー ピノノワール (アメリカ)	8600
熟れた果実味と潤やかな酸味と旨味 ピノノワールに選んだロシアンリヴァーヴァレー種はひと味違う完成度	
ナカイヴィンヤードロシアンリヴァーヴァレーメルロ (アメリカ)	9000
東京都墨田区生まれの中井さんがカリフォルニアで造る今まさに飲み頃の熟成メルロ 2014	
ブルゴニョ ピノノワール/ドメヌ オー・ピエ・モン・ショーヴ(フランス)	9800
可憐でエレガントな酸りはブルゴニョらしさを造りだしている生産者の証	