

パスタ Pasta

- 本日のパスタ (黒板をご覧ください)
Today's Specials (See blackboard)
- アサリたっぷりボンゴレロッソ ¥1,300(¥1,430)
Spaghetti alle Vongole in Rosso (with tomatoes and fresh basil)
- アサリたっぷりボンゴレビアンコ ¥1,300(¥1,430)
Spaghetti alle Vongole in Bianco (with oil & garlic)
- ペンネ アラビアータ ¥1,200(¥1,320)
Penne all'Arrabbiata
- 自家製ホタテの薫製ときのこのスパゲッティ ¥1,300(¥1,430)
Spaghetti with Home-made Smoked Scallops and Mushrooms
- ゴルゴンゾーラのペンネ ¥1,500(¥1,650)
Penne alla Gorgonzola
- スモークサーモンのクリームスパゲッティ ¥1,300(¥1,430)
Smoked Salmon Spaghetti with Cream Sauce

自家製の生パスタ Home-Made Fresh Pasta

本日の自家製手打ちパスタ (黒板をご覧ください) ¥1,500~(¥1,650~)
Today's Special Home-Made Pasta (See blackboard for today's special)

パッパルデッレ Pappardelle (トスカーナ州) Pappardelle - [pappar'delle] Toscana, Italy

幅広いリボン状をしている。幅は1cmから3cm、厚さは2mm、長さは20cmから30cmほどのリボン状のロングパスタである。イタリア語のパッパレとされる。

意味は「豪快に食べる」「食いしん坊」

Pappardelle are large, very broad, flat ribbonlike pasta noodle.

The fresh types are 1 to 3 centimeters (3/4-1") wide, 2 millimeters (less than 1/10") thick, and 20 to 30 centimeters long (8-12"). The name derives from the verb "pappare", to gobble up.

タリアテッレ Tagliatelle (イタリア北部) Tagliatelle - [taʎa'telle] Northern Italy

細長いリボン状で厚さ1ミリメートル、幅は8mm。

イタリアの中南部においてはこのタイプの麺をフェットウチーネと呼ぶ。

基本的に違いはないが、フェットウチーネと比べてタリアテッレは若干薄く、幅も狭い。

タリアテッレより少し細い麺をタリアエリーニ

Tagliatelle are long, flat ribbonlike pasta noodle. Individual pieces of tagliatelle are typically about 1 millimeter thick (less than 1/10") and 8 millimeters (1/3") wide. Tagliatelle is called "Fettuccine" in south and central Italy. They are basically the same,

but "Fettuccine" is slightly thicker and wider. Tagliarini is a little thinner than Tagliatelle.