

# PASTA

オススメは、丹念に仕込んだトマトソースのパスタと、神戸のインポーターから取り寄せるイタリア産 EXV オリーブオイルの風味が絶妙なオイル系のパスタ。一つ一つ丁寧に、アルデンテに茹で上げたパスタと絡めて仕上げます。



## 魚介の旨味たっぷり！漁師風のペスカトーレ ¥1280 (1382)

有頭のエビにあさり・いか・ムール貝を白ワインで蒸し、自家製のトマトソースで軽く煮込みました。ランチでもディナーでも、人気 NO.1 のメニューです。



## ごろごろベーコンのカルボナーラ ¥1080 (1166)

大きめにカットしたベーコンを、オリーブオイルでじっくりと加熱して旨味を引き出した上で玉ねぎをソテーして白ワインでフランベ。まろやかな風味のグラナパダーノチーズと全卵で最後まで飽きのごない味に仕上げています。



## ツナと大根おろしの和風ソース ¥980 (1058)

ピネガーの酸味がきいた、オリジナルの和風ソースで。



## 菜園風彩り野菜のトマトソース ¥980 (1058)

なす・パプリカ・ズッキーニなどの色とりどりの野菜が入ったトマトソース。



## パルマ産生ハムとルッコラの ペペロンチーノ ¥1480 (1598)

EXV オリーブオイルでしっかりと仕上げたペペロンチーノに、パルマ産の最高品質の生ハムとピリッとした味わいのルッコラをトッピングした、贅沢なパスタ。



大盛り  
できます

麺の大盛り（1.5倍）は  
+¥220（237）です。

### フレッシュモッツアレラのポモドーロ ¥1280（1382）

にんにく・玉ねぎ・ベーコンのシンプルなたまごソースの Pasta に、  
ミルキーでコクの強い水牛のモッツアレラをあわせました。  
リピーター続出の人気メニューのひとつです。



### いかと明太子のクリームソース ¥980（1058）

明太子の美味しさがクリームソースと  
マッチして不動の人気メニュー。



### えびとマッシュルームの トマトクリーム ¥1080（1166）

トマトとクリームの合わせ技がえびと相性抜群です。

- ひき肉と香味野菜の  
ボローニャ風ミートソース ¥1180（1274）
- イタリア産の美味しい  
オリーブのプッタネスカ ¥1280（1382）
- 三ツ星ゴルゴンゾーラのペンネ ¥1280（1382）
- きのこのペペロンチーノ ¥1180（1274）
- 豚肉と田舎ネギの和風ソース ¥1180（1274）

#### 【大公開！ピアツツアのトマトソースの作り方】



①鍋に皮をむいたニンニクと、パンチェッタ  
もしくは生ハムの皮や足首の先の部分の切れ  
端、ピュアオリーブオイルを入れ、弱火でじっ  
くりとニンニクがキツネ色になるくらいまで  
加熱します。



②ニンニクが色付いたら唐辛子を入れ、唐辛  
子の香りが軽く立ってきたらニンニクと唐辛  
子を取り除きます。



③玉ねぎを入れ、強火で一気に炒め、ある程  
度のところで火加減を調節し、じっくりと玉  
ねぎの旨味を引き出します。



④玉ねぎが炒まったら白ワインを入れ、鍋肌  
のごびりつきを落とします。



⑤白ワインのアルコールが飛んだら、ホール  
トマトを加え、煮込みます。



⑥煮込んでいって全体の味がまとまれば、裏  
ごしにかけて完成です。