

Food menu

ANTIPASTO

- Sea urchin mousse with sea urchin, crab, and salmon roe**
ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース 980
俺イタに来たらコレ!お1人様1個がオススメです!
- Broiled Japanese black beef carpaccio**
黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,300
A5黒毛和牛にトリュフソースとパルミジャーノチーズでお召し上がりください
- Burrata cheese, prosciutto and seasonal fruits**
ブッラータチーズ、プロシュットクルードと季節のフルーツ 1,300
クリーミーなチーズと生ハムの塩味にフルーツのマリアージュ
- Freshly cut raw ham**
切りたてのプロシュット クルード 880
生ハムは切りたてが一番!!!!
- Pâté de campagne**
田舎風パテ 600
俺のフレンチのシェフも認める厚切りパテです!
- Liver paste**
濃厚なレバーペースト 1ピース 350
新鮮な鶏のレバーをブランデーで香りづけして滑らかなペースト状にしました
- Pickled seasonal vegetables**
季節野菜のピクルス 350
さっぱりお口直しにいかがですか!
- Marinated stuffed olives**
アンチョビと生ハムを詰めたオリーブ 350
オリーブの風味にアンチョビ、生ハムのアクセントが美味
- Truffle flavored MIX nuts (50g)**
トリュフ風味のMIXナッツ(50g) 350
俺のイタリアンのオリジナルトリュフスライスをご賞味ください
- Parmigiano reggiano aged 24 months**
チーズの王様 500
パルミジャーノレッチャーノ 40g -24ヶ月熟成-
濃厚な旨味・コク・香りの「チーズの王様」! ワインに合います
- Gateau cream cheese**
ガトークリームチーズ 500
レーズン、ナッツなどを練り込んだクリームチーズをキャラメリゼ
- 18g of caviar per bottle**
瓶ごとキャビア 18g 3,500
超高級食材を瓶ごとお召し上がりになれます



▲ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース

◀黒毛和牛の炙りカルパッチョ

お好みのお料理にトッピングはいかがでしょうか?

- Parmesan cheese**
パルメザンチーズ 200
- EXV olive oil**
EXVオリーブオイル 200
- Additional Melba toast**
追加メルパトースト 200

INSALATA

- Caesar salad anchovy flavor**
俺んちのサラダ L (3~4名様) 980
アンチョビ風味のシーザーサラダ
 for 3~4people
 M (2~3名様) 780
ボリュームな3~4名様向きと2~3名様向きの2サイズです
 for 2~3people
- Green salad with balsamic dressing (for 2~3people)**
グリーンサラダバルサミコドレッシング (2~3名様) 680
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ 2~3名様向きです



海老ときのこのアヒージョ

ANTIPASTO CALDO

- Shrimp and mushroom Ajillo**
海老ときのこのアヒージョ 980
薫り高いアヒージョをフォカッチャやバゲットと一緒に召し上がりください
- Homemade focaccia or Baguette**
自家製フォカッチャ or バゲット 250
店内で焼き上げるイタリアのパン or バゲットをお好みで
- Oyster gratin**
牡蠣のグラタン 2ピース 980
牡蠣料理の王道!
 2piece
 追加1ピース 490
Addition 1 piece
- Italian omelet ~Frittata~**
イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 700
季節の野菜、トマトソースが入った
チーズトッピング +200
イタリアンオムレツです。 cheese topping
- ~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato**
~ズッパフォルテ~ 700
ナポリ風豚のもつとマト煮込み
ナポリの伝統料理!新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました
- French fries topped with A5 Kuroge Wagyu beef lardo**
A5黒毛和牛のラルドを纏ったポテトフライ 780
アンチョビ風味のポテトフライに黒毛和牛の牛脂サラミの薄切りをトッピング

※デザートは別紙にてご参照ください。



Information

俺のイタリアン大宮からのご案内

- ◆お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付けくださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。
- ◆1ドリンク制です。
お一人様につきお飲物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆お席は2時間制です。
お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。

PIZZA



当店のピザ生地は
イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉
“サッコロツ”を使用しています。

Truffle,porcini mushroom and egg
Bismarck style



トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風

THE俺イタピッツァ!
トリュフ、ポルチーニ茸、
半熟卵で完璧です!
病みつき間違いなし!

30cm 1,800
20cm 1,200



Selectable Half and Half

チョイスなハーフ&ハーフ

下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい

30cm 2,000

Margherita

マルゲリータ

ナポリピッツアの王道
トマト、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,300
20cm 800

Marinara with whitebait Garlic,oregano and basil (No cheese)

しらすのマリナーラ

ピッツアの元祖
チーズ不使用、しらす、にんにく、オレガノ、バジル

30cm 1,300
20cm 800

Romana Garlic,olive,anchovies,capers and basil

ロマーナ

にんにく、アンチョビ、ケッパー、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,500
20cm 900

Diavola Spicy salami,chili pepper and basil

ディアボラ

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

30cm 1,600
20cm 1,000

Prosciutto e rucola Raw ham and arugula

プロシュート エルッコラ

トマトピッツアの上に
生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング

30cm 1,700
20cm 1,100

Funghi Mushrooms and bacon

フンギ ミスティ

キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,600
20cm 1,000

Pancetta and mushroom

パンチェッタ エ マッシュルーム

マッシュルーム、アンチョビのチーズピッツアに
豚バラの塩漬けハムをトッピング

30cm 1,600
20cm 1,000



Smoked oil sardines and tuna

サルダ アフミカータ エ トンノ

スモークオイルサーディンとマグロのピッツア

30cm 1,500
20cm 900

5 kinds of cheese

チンクエ フォルマジィ

言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツア!
蜂蜜をかけてお召し上がりください

30cm 1,700
20cm 1,200

Cheese risotto
with porcini mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ
ポルチーニ茸がたっぷり入った
リゾットです

1,700



Tomato sauce spaghetti with blue crab

蟹の身たっぷりな

ワタリガニのトマトソース スパゲティ 1,700

俺イタ創業時からの看板メニューに蟹のほくし身を加えた旨味たっぷりのスパゲティ

Whitebait spaghetti Genoa style

釜揚げしらすのジェノバ風 スパゲティ

色鮮やかなバジルペーストにしらすをトッピング “トリコロレ”

1,500

Burrata cheese with tomato sauce spaghetti

ブッラータチーズと

トマトソースのスパゲティ 1,500

見た目も可愛らしく…クリーミーなブッラータチーズとトマトソースがたまらない

Amatriciana spaghetti

厚切りパンチェッタの

アマトリチャーナ スパゲティ 980

厚切りの豚バラ肉を添えたトマトソーススパゲティ

Arrabbiata with italian sausage penne

サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ

香辛料を利かしたイタリアンソーセージ入り旨辛トマトソースペンネ 980

Lamb and fava bean ragout with pecorino cheese gnocchiti sardi

仔羊と空豆のラグー ペコリーノチーズの香り

ニョッケティサルディ 1,500

仔羊のミートソースと空豆にサルデーニャ島の伝統ショートパスタ

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

チーズポロネーゼ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲティ 1,700

PRIMO PIATTO

SECONDO PIATTO & CONTORNO

組み合わせが選べるお料理



メインディッシュとサイドディッシュを
好きな組み合わせでお選びいただけます。

※単品でもご注文いただけます。

↓【メインディッシュ】グリル料理



Hungarian duck thigh confit
ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ

鴨のもも肉を低温でじっくり調理して柔らかく仕上げています

1,800

TOTTORI chicken stuffed with truffle risotto

トリュフリゾットを詰めた

大山鶏のロトラート

鳥取県産の大山鶏のもも肉にトリュフリゾットを詰めて焼き上げました

1,600

Milanese beef cutlet

牛肉のミラノ風カツレツ

ミラノの伝統料理をアレンジ

2,000

Australian bone-in roasted lamb loin

オーストラリア産

骨付き仔羊ロースのアッロースト

骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

2,200

Beef short ribs stew with tomatoes ~Spezzatino~

牛カルビのトマト煮込み

~スペツァティーノ~

牛バラ肉をトマトソースで柔らかく煮込みました

2,300

Beef sirloin steak

US産牛肉のタリアータ 200g

食べ応えのある厚切りサーロイン!!

2,000

↓【サイドディッシュ】付け合わせ

Mashed potato truffle flavor

マッシュドポテト トリュフ風味 150g

トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

600

Potato gratin

ポテトグラタン ドフィノワーズ

ドフィネ地方の濃厚なポテトグラタン

600

Cream spinach

クレームスピナッチ 150g

トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮

400

Butter grilled corn

バターコーン 150g

甘味の強いコーンをバターンターしました

350

Small salad

ミニサラダ

お一人様用のシンプルなサラダ

350

お好みのお料理に
トッピングは
いかがでしょうか?

Parmesan cheese

パルメザンチーズ

200

EXV olive oil

EXVオリーブオイル

200

Additional Melba toast

追加メルバトースト

200

※デザートは別紙にてご参照ください。