

カジュアルに、でも上品に イタリア料理店 10 店のつまみと前菜 146

突き出しとおつまみ

小さなおつまみ

洋梨とペコリーノ (Gigi)

オリーブのコンディエーテ (Il PISTACCHIO da Saro)

生ハムのクロッカンテ (Quindi)

ガリ falò 風 (falò)

falò のりき作ポテトサラダ (falò)

トリュフのパンナコッタ、キノコのメレンゲ (Bricca)

Grappa で漬けたからすみとサフランチーズ (Quindi)

猪タンのスモーク、氷見自然放牧豚のサラミ、鹿フィレのモチエッタ (Bricca)

生地ものいろいろ

トルタフリッタ (NATIVO)

プロシュート、ストラッキーノ、コッコリ (Gigi)

リコッタのクリスペッレとアンチョビのクリスペッレ (Il PISTACCHIO da Saro)

フリコ (gucite)

青菜とポレンタ (Osteria O' Girasole)

スカッチャ (Il PISTACCHIO da Saro)

ファリナータ (NATIVO)

チェチーナ (Gigi)

フリッタータ 4 種

黒トリフのフリッタータ (falò)

釜揚げシラスのフリッタータ (Rio's Buongustaio)

ジロール茸のフリッタータ (NATIVO)

ポルチーニの卵焼き (Gigi)

つまみの定番、揚げもの

アランチーナ 3 種 (アマトリチャーナ、カーチョ・エ・ペペ、イカ墨) (Rio's Buongustaio)

生シシャモのフリット グアンチャーレをまとめて (NATIVO)

ナスとペコリーノチーズのクロケッテ (Rio's Buongustaio)

ブラザートのポルペッテ (gucite)

トリッパのフリット (Gigi)

脳みそとカルチョーフィのフリット (Gigi)

パスタ入りクリームコロツケ (Osteria O' Girasole)

鴨肉のフリット (Bricca)

グリッシノーポリ バニェット・ロツソ (NATIVO)

うさぎのカツレツ カルピオーネ (NATIVO)

牛カツレツのトマトマリネ (gucite)

ブルスケッタとクロスティーニ

鯖のブルスケッタ (gucite)

スモークした鯖とリコッタチーズとトマトのブルスケッタ (Osteria O' Girasole)

鶏レバーペーストのクロスティーニ (Gigi)

サルシッチャとストラッキーノのクロスティーニ (Gigi)

フェガテッリ (Gigi)

色々な木の子のクロストーン (falò)

野菜の前菜

サラダやマリネ

トマトサラダ (Il PISTACCHIO da Saro)

マッシュルームのサラダ (Il PISTACCHIO da Saro)

キノコのオイル漬 (Il PISTACCHIO da Saro)

ブッラータとプンタレッラのアンチョビソース和え (Rio's Buongustaio)

苺とマッシュルームとゴルゴンゾーラのサラダ (Bricca)

日本中の野菜 (Quindi)

ゆでる、焼く

カリフラワーのバーニャカウダ 目玉焼きのせ (NATIVO)

パプリカのバーニャカウダ (gucite)

パプリカのツナ詰め (gucite)

カリフラワーのグリル 悪魔風 (Osteria O' Girasole)

ローマ風アーティチョーク ポレンタ添え (Rio's Buongustaio)

玉ねぎオープン焼き ピエモンテ風 (NATIVO)

炭火にぶっ込んだ 佐土原なすとマグロのカラスミ (falò)

ナスのサルミジャーナ (Osteria O' Girasole)
炭火にぶっ込んだ 一本太葱と目玉焼き (falò)

煮込みとスープ

じゃがいもとナスのカポナータ ランダッツォ風 (Il PISTACCHIO da Saro)
里芋 鶏節 (Quindi)
炭火で香りをつけた ドカンと白菜の柔らかく炊いたやつ (falò)
仔羊と冬野菜のおでん風 (Osteria O' Girasole)
チーマディラーパのストウファート (NATIVO)
カッチュッコ・ディ・チーチ (Gigi)
ヴェントレスカと白いんげん豆のインサラータ (Gigi)
白いんげん豆のトマト煮 (Gigi)
リボッリータのソテー (Bricca)
レンズ豆のスープ (Il PISTACCHIO da Saro)
ひよこ豆とお米のミネストラ (Il PISTACCHIO da Saro)
ブラータチーズとカボチャのピューレ (NATIVO)

魚介の前菜

カルパッチョや炙り

ヒラメの洗い仕立てのカルパッチョ (Quindi)
魚のブレザオラ (Rio's Buongustaio)
藁で炙った天然ブリ 柚子のかほりのソース (falò)
鰹の藁焼き フレッシュトマトのソース (falò)
ブリのタルタル 海藻のトルタ (Quindi)

焼く、軽く揚げる

秋刀魚のリコッタはさみ焼き (gucite)
スモークしたモッツァレラを挟んだイワシのソテー アマルフィー風 (Osteria O' Girasole)
鰯のヴェネツィア風南蛮漬け (gucite)
イワシの炭火焼き フレッシュトマトのソース (falò)
竹にくるくる巻いた太刀魚の炭火焼 (falò)
穴子とレンコンの炭火焼き、レフォールソース (falò)

まだまだ飲める魚料理

バツカラ・マンテカート (Bricca)

バツカラ・マンテカート (gucite)
寒鯖と里芋のテリーヌ (Bricca)
アゴのポルペッティ (Quindi)
トラフグ カネロニ (Quindi)
シシャモのアヒージョとヴィナッチャのパン (Quindi)
白子のオニオングラタンスープ (falò)
カッチュッコと白子のムニエル (Bricca)

蛸と烏賊

明石の蛸とオリーヴのマリネ (Osteria O' Girasole)
蛸のスープ (Osteria O' Girasole)
タコ、ウイキョウオレンジのサラダ (Rio's Buongustaio)
スルメイカのルチャーナ風煮込み (Osteria O' Girasole)
スルメイカのインツィミーノ (Gigi)
ダルマイカとラディッキオのソテー (Rio's Buongustaio)
スミイカの墨焼き (Quindi)

海老、蟹、貝

甘エビと殻のカルパッチョ (Quindi)
海老のオープン焼き レモン風味 (Osteria O' Girasole)
ボタン海老のヴェッキオ・サンペーリマリネ
ザバイオーネ (Bricca)
ボタン海老と根セルフイユのソテー、アマゾンカカオがけ (Bricca)
香箱ガニのプリン (Quindi)
真っ黒に焼いた地ハマグリ (falò)
牡蠣のムニエルとキャベツのリゾットのモルタデッラハム巻き (Osteria O' Girasole)
牡蠣のムニエル (Bricca)
牡蠣と柿、ノルチャの生ハム (Quindi)

肉の前菜

モツ料理

パンツァネッラ・ディ・トリッパ (インサラータ・ディ・トリッパ) (Gigi)
トリッパの温かいサラダ (gucite)
ローマ風トリッパ 落とし卵のオープン焼き (Rio's Buongustaio)
イタリア風モツ煮 (falò)

ローマ風コッパと赤玉ねぎのジャム Rio's Buongustaio)
仔牛のタンと赤玉ネギ、ミニトマトのインサラータ (Gigi)
ピエモンテ産仔牛タンのポッリート サラダ仕立て (gucite)
牛タンの赤ワイン煮込みとブッラータチーズ (Rio's Buongustaio)

軽めの肉料理

ロバ肉のコンディート (Il PISTACCHIO da Saro)
馬肉のタルタル (Bricca)
穴熊とスペルト小麦のサラダ (Bricca)
さっと炙った猪と香りのあるサラダ (falò)
ロースハム・トンナート (NATIVO)
スコッタータ (NATIVO)

パテ、ソーセージ、ポルペッティ

穴熊とフォワグラのテリーヌ (Bricca)
クジラのパテ・ディ・カンパーニャ (Quindi)
ナポリ風ミートローフ “ポルペットーネ” (Osteria O' Girasole)
カプネット (NATIVO)
自家製コテキーノ (gucite)
仔牛のポルペッテ レモンの葉包み焼き (Il PISTACCHIO da Saro)
ソーセージのコンディータ (Il PISTACCHIO da Saro)
赤牛のコンフィ ドフィノワにして (Quindi)
ヒグマのサルシッチャ (Bricca)

しっかり、肉の前菜

ホロホロ鳥胸肉 ヴァポーレ (Quindi)
次郎猪のストウファート (Quindi)
イベリコ豚のスコッタディート (Rio's Buongustaio)
塊で焼いたポルケッタ (falò)
ポルケッタ ノルチャ風 (Rio's Buongustaio)
天然のカルガモの炭火焼と縮みほうれん草 (falò)

「IL COTECHINO」直伝

自家製加工肉のすすめ

モルタデッラ・ボローニャ (IL COTECHINO)

豚ホホ入りのモルタデッラ・ネラ (IL COTECHINO)
豚モモのプレスハム (IL COTECHINO)
とりつくね パルミジャーノ・レッジャーノ (IL COTECHINO)
ポルケッタ (IL COTECHINO)
コッパ・ディ・テスト (IL COTECHINO)
豚皮のスパイシーソーセージ (IL COTECHINO)
プロシュート・コット (IL COTECHINO)
スペック (IL COTECHINO)
フィオッコ (IL COTECHINO)
クラッタ (IL COTECHINO)
ラルド (IL COTECHINO)
カポッコロ (IL COTECHINO)
フィノッキオーナ (IL COTECHINO)
サラーム・モルタデッラ (IL COTECHINO)
サラミーノ (IL COTECHINO)
サラミーノ・ピッカンテ (IL COTECHINO)

10 軒の店と人
補足レシピ
素材別索引