

NOVITA FARFALLONE

FOOD MENU

【看板メニューその1 / ビーフシチュー】

ノヴィータのデミグラスソースは、仔牛の骨・筋・鶏ガラ・ミルポワ野菜を、丁寧に下処理し、じっくり煮つめます。この時、コラーゲンたっぷりの松阪牛のテールをまるごと1本、一緒に炊き上げることで、深みのある味わいとなります。ビーフシチューは、このデミグラスソースをふんだんに使った、お店の看板メニューとなっています。

ビーフシチュー ¥1,800

...

【看板メニューその2 / 松阪牛テールシチュー】

尾椎【びつい】とはしっぽの骨の名前で、付け根の第一尾椎が一番大きいサイズになります。

第一尾椎 ¥2,500、第二尾椎 ¥2,200、第三尾椎 ¥1,800 (週に1度の入荷しかございません)

【野菜料理】

バーニャカウダー	¥1,250
チーズフォンデュ	¥1,250
*パン追加	¥250
カプレーゼ	¥900
フレッシュ野菜のサラダ	¥1,000
生ハムサラダ	¥1,300

【オードブル(冷製)】

パテ・ド・カンパーニュ	¥700
チーズ3種盛り・5種盛り	¥1,200・¥1,900
オードブル3種盛り・5種盛り	¥1,200・¥2,100

【オードブル(温製)】

松阪牛ポテトコロッケ (2ヶ) (松阪牛の脂をまぜこんだコロッケ。限定5食。)	¥450
小海老フリット	¥650
ポテトフライ	¥650
若鶏フリット	¥750

【ストーブ料理】

若鶏と野菜のコンソメ煮	¥1,350
(季節の野菜をふんだんに使い、ストーブ料理の特徴である、 素材のうまみを凝縮しています。)	
魚介類と野菜の蒸し煮	¥1,700

【パスタ】 ※大盛り + ¥250

オイルソース

ペペロンチーノ	¥1,000
若鶏とジロール茸のオイルソース	¥1,300
生ハムとレタスのペペロンチーノ	¥1,400

トマトソース

ベンネアラビアータ	¥1,400
鴨のラグーソース	¥1,450
モッツァレラと茄子のトマトソース	¥1,450

クリームソース

ホタテの明太子クリーム	¥1,550
カルボナーラ	¥1,550
サーモンのクリーム	¥1,650
ワタリガニのトマトクリームパスタ	¥1,900
手長海老のバジルクリームソース	¥2,000

【ピッツア】

マルゲリータ	¥700
フォルマッジョ	¥700

【リゾット】

カルボリゾットミネストローネ添え	¥1,400
若鶏とジロール茸のリゾット	¥1,400
ホタテとお野菜のリゾット	¥1,400

【パン】

バケット2ヶ	¥350
ガーリックトースト2ヶ	¥450
トマトのブルスケッタ2ヶ	¥700



NOVITA FARFALLONE

DRINK MENU

【ビール】

ザ・プレミアムモルツ 樽生	¥650
モレッティー (イタリア最古のビール会社のビール) ...	¥850
オールフリー (ノンアルコール)	¥650
モレッティ (ノンアルコール)	¥750

【ウイスキー】

ロック・水割りでもお楽しみいただけます。

カクハイボール	¥550
知多ハイボール	¥700

【カクテル】

ブルガルドライモヒート (ホワイトラム・ソーダ・ライム)	all ¥500
カシスオレンジ (カシス・オレンジ)	
カシスソーダ (カシス・ソーダ)	
ジントニック (ジン・トニック)	
ジンバック (ジン・ジンジャー)	
スカイウォッカトニック (ウォッカ・トニック)	
モスコミュール (ウォッカ・ジンジャー)	
ブルドッグ (ウォッカ・グレープ)	
ファジーネーブル (ピーチ・オレンジ)	
ピーチウーロン (ピーチ・ウーロン)	
シャンディーガフ (ビール・ジンジャー)	
レッドアイ (ビール・トマト)	
アペロールオレンジ (アペロール・オレンジ)	
アペロールグレープフルーツ (アペロール・グレープ)	
ライチソーダ (ライチ・ソーダ)	
ライチグレープ (ライチ・グレープ)	
カルアミルク	
キール (白ワイン・カシス)	
キールロワイアル (スパークリング・カシス)	
カンパリオレンジ (カンパリ・オレンジ)	
カンパリソーダ (カンパリ・ソーダ)	
スプモーニ (カンパリ・グレープ)	

【ノンアルコールカクテル】

カラントオレンジ (カシス・オレンジ)	all ¥500
カラントソーダ (カシス・ソーダ)	
カラントウーロン (カシス・ウーロン)	
シャーリーテンプル (グレナデン・ソーダ)	
マンゴーオレンジ (マンゴー・オレンジ)	
マンゴーピーチ (マンゴー・ピーチ)	
サルトガクラー (ライム・ジンジャー)	
オレンジフラワー (グレナデン・オレンジ・トニック)	

【自家製のお酒】

サングリア	¥550
クランベリー、リンゴ、モモなどのドライフルーツを、赤ワインで漬けた、フレーバードワイン。ロック、ソーダ割りどうぞ。	

レモンチェッコ	¥550
レモンを、白ワインと、ウォッカ、シロップで漬けた、さわやかな味わい。ロック、ソーダ割りどうぞ。	

【ソフトドリンク】

ウーロン茶	¥350
リンゴ 100%	¥400
オレンジ 100%	¥400
グレープフルーツ 100%	¥400
ウィルキンソンジンジャーエール	¥400
トニックウォーター	¥400
サンペレグリーノ (500ml)	¥900

【カフェ】

コーヒー (HOT / ICE)	¥400
エスプレッソ	¥450
カプチーノ	¥700
カフェモカ	¥700

【信州原産 100%ドリンク】

all ¥1,000
ワイングラスでお楽しみください。
果樹王国長野県の最適栽培地より収穫された、風味・肉質ともに優良な果物を使用し、独自の技術と各製造工程における慎重な検査と衛生管理を行って製造された、ストレートジュースです。

信州リンゴ

松本平・善光寺平産のリンゴを使用しています。

信州巨峰

独自の搾汁工程により無添加でも渋みを押さえています。

ブドウ (コンコード)

桔梗ヶ原産の香り豊かなコンコードを使用。

ブドウ (ナイアガラ)

濃縮還元していない白ワインに使われるナイアガラ種を使用。

旬摘信州洋ナシ

信州伊那谷や松本平産のラ・フランスを使用。

旬摘信州もも

佐久・小諸産の桃「川中島白桃」が原料。
加糖や濃縮還元等の加工をしていません。

