

# *Trattoria "I due G"*

*"Il piacere della tipica cucina Toscana  
e della vera bistecca alla Fiorentina sin dal 1979"*

パン代と席代（サービス料込み）

€ 2,00

食物アレルギーをお持ちの方にはアレルギー一覧表もご用意  
しています。店員にお尋ねください。

\*季節外のきのこ類、ほうれん草、  
イノシシ肉は冷凍ものを使用しております。

# シェフのおすすめ料理 *I consigli dello Chef*

## 前菜 *Antipasti*

黒キャベツと白いんげん豆のトースト乗せ <i>Crostone di cavolo</i>	€ 8,00
ジャガイモと羊チーズとポルチーニ茸のオープン焼き <i>Tegamino di patate, pecorino e funghi porcini</i>	€ 9,00
牛生ハムのブレザオラ、ルッコラとパルメザンチーズ添え <i>Bresaola con rucola e Parmigiano</i>	€ 10,00

## プリモピアット *Primi*

豚ほほ肉と羊チーズの手打ちパスタ <i>Pici guanciale e pecorino</i>	€ 8,00
ラザニア <i>Lasagne al ragù</i>	€ 9,00
パッパルデッレのイノシシ肉ソース * <i>Pappardelle al cinghiale</i>	€ 9,00
梨とチーズを入れたトルテッリ <i>Tortelli pere e pecorino</i>	€ 10,00

## メイン料理 *Secondi*

鶏の胸、モッツアレラ、トマトソース <i>Petto alla Sorrentina</i>	€ 14,00
筋ビーフ シチュー赤ワイン、黒胡椒 <i>Pepeoso di manzo</i>	€ 15,00
炭火焼き牛の薄切り ルッコラとパルミジャーノ <i>Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano</i>	€ 17,00
ソフトポークフィレ、アーティチョークソース <i>Filetto di maiale ai carciofi</i>	€ 18,00

## 前菜 *Antipasti*

トマトと白インゲン豆のブルスケッタ <i>Bruschettine pomodoro e fagioli</i>	€ 6,00
レバーペーストのクロスティーニ <i>Crostini ai fegatini</i>	€ 6,50
ラルド（塩漬け豚の背脂）のクロスティーニ <i>Crostini al lardo</i>	€ 6,50
特製前菜盛り合わせ <i>Antipasto "I due G"</i>	€ 7,00
カプレーゼ（トマトとモッツアレラ） <i>Insalata caprese</i>	€ 7,50
サラミとクロスティーニの盛り合わせ <i>Tagliere di salumi Toscani e crostini</i>	€ 8,00
フィノッキオーナのハムと羊チーズ <i>Tagliere finocchiona e pecorino</i>	€ 9,00

## プリモピアット *Primi Piatti*

パンとトマトの煮込み粥 <i>Pappa al pomodoro</i>	€ 6,00
白インゲンと黒キャベツの煮込みスープ <i>Ribollita</i>	€ 6,00
綴られたスープ、トマト、ローズマリー <i>Zuppa di farro</i>	€ 6,00
ピリ辛トマトソースのパスタ <i>Penne alla carrettiera</i>	€ 6,50
うさぎ肉のミートソースのペンネ <i>Penne al ragù di coniglio</i>	€ 7,50
ポルチーニ茸のタリエリーニ（細生パスタ）* <i>Taglierini ai funghi porcini</i>	€ 8,50
ほうれん草とチーズの緑のリゾット* <i>Risotto verde di spinaci e formaggi</i>	€ 9,00
生トリュフのタリエリーニ（細生パスタ） <i>Taglierini al tartufo</i>	€ 18,00

## メイン料理 *Secondi Piatti*

コロッケと野菜のフリット <i>Crocchettine e verdure fritte</i>	€ 8,50
大きなサラダ (コーン、ツナ、オリーブ、にんじん、ズッキーニ) <i>Insalatona con mais, tonno, olive, carote, zucchine</i>	€ 9,00
フィレンツェ風トリッパの煮込み <i>Trippa alla Fiorentina</i>	€ 10,00
豚肉のスカロッピーネ <i>Scaloppine della Casa</i>	€ 10,00
牛肉のカルパッチョ <i>Carpaccio di manzo rucola e Parmigiano</i>	€ 13,00
鶏肉と野菜のフリット <i>Frittura di pollo e verdure miste</i>	€ 13,00
ウサギ肉と野菜のフリット <i>Frittura di coniglio e verdure miste</i>	€ 14,00
干しダラのフライ トマトソース <i>Baccalà alla Livornese</i>	€ 16,00

## グリル料理 *Griglia al Carbone*

フィレンツェ風リブローズ (最低600gから、100gあたり3,50€) ) <i>Costata alla Fiorentina per 100 gr (min 600 gr)</i>	€ 21,00
フィレンツェ風Tボーンステーキ (最低1Kgから、100gあたり4,50€) <i>Bistecca alla Fiorentina per 100 gr (min 1 Kg)</i>	€ 45,00
豚肉のステーキ <i>Bistecchina di maiale</i>	€ 10,00
鶏胸肉のグリル焼き <i>Petto di pollo alla griglia</i>	€ 11,00
牛リブローズ <i>Lombatina di vitella</i>	€ 16,00
若鶏半身のグリル焼き <i>Mezzo pollastrino alla griglia</i>	€ 14,00
仔羊のグリル焼き <i>Costolette di agnello "scottadito"</i>	€ 17,00
炭火焼き牛の薄切り グリーンペッパーとローズマリー風味 <i>Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino</i>	€ 16,00
牛フィレ肉 <i>Filetto di manzo</i>	€ 19,00

## 付け合わせ料理 *Contorni*

レタス、エンダイブ、赤チコリのサラダ <i>Insalata di lattuga, ricciolina e radicchio rosso</i>	€ 3,50
トスカーナ産白インゲン豆 <i>Fagioli toscani</i>	€ 4,00
温野菜の盛り合わせ <i>Verdure miste lesse</i>	€ 4,00
ポテトのオーブン焼き／フライドポテト <i>Patate arrosto o fritte</i>	€ 4,00
ニンニクと油とフダンソウ <i>Bietole saltate</i>	€ 5,00
野菜のフリット <i>Frittura di verdure miste</i>	€ 5,00

## チーズ *Formaggi*

熟成羊チーズ <i>Pecorino di Grotta</i>	€ 6,00
トスカーノ産羊チーズ <i>Pecorino Toscano</i>	€ 6,00
パルミジャーノ・レッジャーノ <i>Parmigiano Reggiano</i>	€ 6,00
チーズ盛り合わせ <i>Tagliere di formaggi misti</i>	€ 11,00

## ドリンク *Bevande*

ミネラルウォーター 750cc (炭酸なし / 炭酸入り) <i>Acqua 0,75 lt</i>	€ 2,50
ミネラルウォーター 500cc (炭酸なし / 炭酸入り) <i>Acqua 0,5 lt</i>	€ 2,00
コカ・コーラ、ファンタ <i>Coca Cola o Fanta 33 cl</i>	€ 3,00
イタリアの瓶ビール 660cc <i>Birra Nastro Azzurro 0,66 lt</i>	€ 5,00

## 赤ワイン *Vini rossi*

キャンティ赤ワイン・グラス <i>Chianti D.O.C.G. al calice</i>	€ 3,00
キャンティ赤ワイン・ボトル1.5L <i>Chianti D.O.C.G. 1,5 lt</i>	€ 15,00

<i>Morellino di Scansano</i>	€ 18,00
<i>Brolio</i>	€ 20,00
<i>Le Lame Chianti Gallo Nero</i>	€ 21,00
<i>Peppoli (Antinori)</i>	€ 25,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 25,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	€ 25,00
<i>Badia a Coltibuono</i>	€ 26,00
<i>Grigio di San Felice</i>	€ 27,00
<i>Riserva Ducale (Ruffino)</i>	€ 28,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 65,00

# 白ワイン *Vini bianchi*

トスカーナ白ワイン・グラス <i>Bianco Toscano al calice</i>	€ 3,00
トスカーナ白ワイン・ボトル750cc <i>Bianco Toscano 0,75 lt</i>	€ 10,00
<i>Rosè Toscano</i>	€ 15,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€ 14,00
<i>Chardonnay</i>	€ 16,00
<i>Pinot Grigio</i>	€ 16,00
<i>Prosecco</i>	€ 16,00
<i>Spumante secco o dolce</i>	€ 16,00

# 食後酒 *Digestivi*

アマーロ <i>Amari</i>	€ 3,00
グラッパ <i>Grappa</i>	€ 3,00
リモンチェットロ <i>Limoncello</i>	€ 3,00
ウイスキー <i>Whisky</i>	€ 4,00
ラム酒 <i>Rum</i>	€ 5,00

# カフェ *Caffetteria*

エスプレッソ・コーヒー <i>Caffè</i>	€ 2,00
紅茶 <i>Tea</i>	€ 2,00
ハーブティー <i>Tisane</i>	€ 2,00
カプチーノ／カフェラテ <i>Cappuccino / Caffèlatte</i>	€ 3,00



# ドルチェ *Dolci*

ビスコッティとヴィンサント酒 <i>Biscotti di Prato "Mattei" con Vin Santo</i>	€ 5,00
プリン <i>Cream Caramel</i>	€ 4,00
バニラジェラート <i>Gelato alla crema</i>	€ 4,00
パンナコッタ (チョコソース、キャラメル、アマレーナチェリー) <i>Pannacotta (cioccolato, caramello, frutti rossi)</i>	€ 4,00
ヌガーパフェ <i>Semifreddo al torroncino</i>	€ 4,00
チョコレートとミントのパフェ <i>Semifreddo alla menta</i>	€ 4,00
ティラミス <i>Tiramisù</i>	€ 4,00
チョコレートタルト <i>Torta al cioccolato</i>	€ 4,00
焼きクリームタルト <i>Torta della Nonna</i>	€ 4,00
レモンのシャーベット <i>Sorbetto al limone</i>	€ 3,50
フルーツポンチ <i>Macedonia di frutta fresca</i>	€ 4,00
生パイナップル <i>Ananas al naturale</i>	€ 4,00





*WiFi connection*

*Network: Ospiti-Trattoria-IdueG*

*Password: IdueG1979*