

Dinner Course Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ…………… ¥2,300

カプレーゼ・豚肉のパテ・オリーブ・シーフードマリネ・生ハムグリッシーニ

シェフのオススメチーズ 5種盛り合わせ…………… ¥2,300

ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノレッジャーノ

月利根(ウォッシュタイプ)・暁富士(ハードタイプ)・勝馬蹄(竹炭熟成タイプ)

オリーブ…………… ¥650

『新利根チーズ工房』モッツアレラチーズのカプレーゼ

…………… ハーフ ¥900 / ¥1,500

シーフードマリネとフルーツのサラダ仕立て…………… ハーフ ¥1,000 / ¥1,650

馬肉のスモーク トンナートヨーグルトソース…………… ¥1,500

栗原農園のリーフサラダ…………… ハーフ ¥650 / ¥1,000

パンツァネッラ(モッツアレラチーズとトマトのトスカナ風サラダ) …… ハーフ ¥900 / ¥1,500

常陸牛ローストビーフサラダ…………… ハーフ ¥1,500 / ¥2,500

野菜のロースト ローズマリー風味…………… ¥550

イタリア産生ハムとグリッシーニ…………… ハーフ ¥900 / ¥1,500

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテ…………… ハーフ ¥700 / ¥1,200

アランチャーニ(ライスコロッケ)【4個】…………… ¥900

パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

今月のメニュー

かぶのアーリオ・オーリオ スパゲティーニ…………… ¥1,250 / ¥1,550

いんげんのジェノベーゼ リングイネ…………… ¥1,250 / ¥1,550

ツナとミントのトマトソース ペンネ…………… ¥1,250 / ¥1,550

カルボナーラスパゲティーニ…………… ¥1,250 / ¥1,550

ヤリイカと新じゃがのジェノベーゼ スパゲティーニ …… ¥1,800 / ¥2,100

ズワイガニのクリームソース イカスキのタリアテッレ…………… ¥1,800 / ¥2,100

常陸牛ボロネーゼ フェットチーネ…………… ¥1,800 / ¥2,100

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります

Dinner Course Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル オーロラソース	¥1,550
真鯛のポワレ トマトケッパーソース	¥2,200
海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース	¥3,000

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ トマトバジルソース	¥1,600
鴨もも肉のバルサミコ煮 チンゲン菜のブレゼ	[200g] ¥2,000
仔羊のグリル	[200g] ¥3,600
みらい豚のグリル フレッシュトマトソース	[100g] ¥1,700 / [200g] ¥3,000

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛” *Hitachigyu*

常陸牛もも肉のローストビーフ ポルトソース	[100g] ¥3,300 / [200g] ¥5,500
常陸牛サーロインのステーキ マデラソース トリュフ風味	[100g] ¥5,000 / [200g] ¥9,000

スープ *Zuppa*

常陸牛すじスープ	¥950
3種のパン	¥600

イチヂクとクルミ入りパン・小さなフランスパン・ラズベリーとカシス風味のパン

デザート *Dolce*

スイーツプレート	¥1,600
アイスクリーム	¥800
奥久慈卵のクレームブリュレ	¥900
フルーツ盛り合わせ	¥900

Dinner Course Menu

～お気軽にお楽しみいただける～

スタンダード コース

L.O 20:30 ￥5,500

Amuse

トマトのムース

Antipasto Misto

有頭海老と白インゲン豆のサラダ

Primo Piatto

ヤリイカと新じゃがのジェノベーゼ
スパゲティーニ

Secondo Piatto di Carne

鴨もも肉のバルサミコ煮
チンゲン菜のブレゼ

Dolce

茨城県産メロンのカッサータ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶



WINE Pairing

当店ソムリエが
お料理にあわせたワインを
ペアリング

tre bicchieri



3杯各 120 ml
お一人様 ￥2,800

TRATTORIA
Il Bancale

※表示価格は全て消費税・サービス料込となります

Dinner Course Menu

～イルバンカーレを存分に味わうフルコース～

フェリーチェ コース

L.O 19:30 ￥8,800

Amuse

トマトのムース

Antipasto

馬肉のスモーク トンナートヨーグルトソース

Primo Piatto

ウニと賀茂茄子のクリームソース
フェットチーネ

Secondo Piatto de Pesce

カジキのステーキ トマトケッパーソース

Secondo Piatto di Carne

国産牛サーロインのタリアータ
ペペロナータ添え

Dolce

茨城県産メロンのカッサータ

Cafe

コーヒー 又は 紅茶



WINE Pairing

tre bicchieri



3杯各 120 ml
お一人様 ￥3,200

cinque bicchieri



5杯各 90 ml
お一人様 ￥3,800