

## Dinner Menu

### 前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ..... ￥2,300

5 kinds of appetizers[Caprese, pork pate, olives, seafood marinade, prosciutto grissini]

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

Chef's 5 cheese recommendations[Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, washed type, hard type, bamboo charcoal aged type]

タレッジョ・ミモレット・パルミジャーノレッジャーノ・ゴルゴンゾーラ・カマンベール

オリーブ ..... ￥650

Olive

『新利根チーズ工房』モツァレラチーズのカプレーゼ ..... ハーフ ￥900 / ￥1,500

Mozzarella cheese caprese from "shintone cheese factory"

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

Marinated seafood and fruit salad

栗原農園のリーフサラダ ..... ハーフ ￥650 / ￥1,000

Kurihara farm's leaf salad

パンツァネッラ(モツァレラチーズとトマトのトスカーナ風サラダ) ..... ハーフ ￥900 / ￥1,500

Panzanella (Tuscan-style mozzarella and tomato salad)

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

"Hhitachi gyu" roast beef salad

野菜のロースト ローズマリー風味 ..... ￥550

Vegetable roast with rosemary

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

Prosciutto and grissini

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

Pâté of ibaraki's brand-name pork, "hitachi-no-kagayaki".

### パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

ペスカトーレビアンコ スpagettini ..... ￥1,400 / ￥1,700

Pescatore Bianco Spaghettini

アマトリチャーナ スpagettini(パンчетタのトマトソース) ..... ￥1,400 / ￥1,700

Spaghetti Amatriciana (pancetta in tomato sauce)

ゴルゴンゾーラクリームソースのペンネ ..... ￥1,600 / ￥1,900

Penne with Gorgonzola Cream Sauce

ボロネーゼ タリアテッレ ..... ￥1,600 / ￥1,900

Bolognese Tagliatelle

### リゾット *Risotto*

パルミジャーノレッジャーノのリゾット ..... ￥1,300

Risotto with Parmigiano Reggiano

小海老とズッキーニ、ドライトマトのリゾット ..... ￥1,600

Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes

## Dinner Menu

### 魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル フレッシュトマトソース	¥1,550
<i>Grilled swordfish with fresh tomato sauce</i>	
真鯛のポワレ バジル風味のヴァンブランソース	¥2,200
<i>Pan-fried red sea bream with basil-flavored white wine sauce</i>	
海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース	¥3,000
<i>Sautéed shrimp and scallops with American sauce</i>	

### 肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ 柚子胡椒ソース	¥1,600
<i>Chicken thigh tagliata with yuzu pepper sauce</i>	
仔羊のグリル	¥3,600
<i>Grilled lamb</i>	
味麗豚のグリル バルサミコソース	¥1,700・¥3,000
<i>Grilled pork with balsamic sauce</i>	

### 茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”WAGYU

常陸牛もものローストビーフ ポルトソース	¥3,300・¥5,500
<i>Hitachi beef thigh roast beef with port sauce</i>	
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	
<i>Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavor</i>	
常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース	¥5,000・¥9,000
<i>Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala</i>	

### スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
<i>Mинestronе</i>	
3種のパン	¥600
<i>Three types of bread</i>	

### デザート *Dolce*

2種のアイスクリーム	¥600
<i>Two types of ice cream</i>	
デザートプレート	¥850
<i>Dessert plate</i>	

## Dinner Course Menu

～選べるディナー～ Dinner of choice

### スタンダード コース ¥5,500 [L.O 20:30] Standard course

#### Stuzzichino

本日のアミューズ  
Today's Amuse-bouche

#### Antipasto

サーモンとキノコのキッシュ  
Salmon and mushroom quiche

#### Primo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

・しらすとアーモンドのアーリオ・オーリオ スpaghetti  
Whitebait and Almond Aglio Olio Spaghettini

・パンチェッタとキノコのトマトソース スpaghetti  
Spaghettini with pancetta and mushrooms in tomato sauce

・パルミジャーノレッジャーノのリゾット  
Risotto with Parmigiano Reggiano

#### Secondo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

・メカジキのソテー  
スカモルツアアフミカータのオーブン焼き  
Sautéed swordfish tuna Oven-baked scamorza affumicata

・味麗豚のグリル バルサミコソース  
Grilled Pork with Balsamic Sauce

・塩麹マリネのつくば鶏ロースト 柚子胡椒ソース  
Salted rice malt Marinated Roasted Tsukuba Chicken with Yuzu Koshō Sauce

#### Dolce

本日のデザート Today's dessert

#### Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

#### Pane

自家製パン Homemade bread



### WINE Pairing

#### tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様  
3glass all120ml Per person ¥ 3,800

#### cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様  
5glass all90ml Per person ¥ 5,500

## Dinner Course Menu

～イル バンカーレを存分に味わうフルコース～ A full course to fully enjoy Il Bancale.

### フェリーチェ コース ¥8,800 [L.O 19:30] Felice course

#### Stuzzichino

イカのベニエと新玉ネギのポタージュ  
Squid beignets and spring onion potage

#### Antipasto

つくば鶏胸肉の低温調理 アンチョビバターソース  
春野菜のピューレとロースト

Low-temperature cooked Tsukuba chicken breast with anchovy butter sauce  
and roasted spring vegetable puree

#### Primo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 2 types

・春キャベツと浅利のボンゴレビアンコ スパゲティーニ  
Spring cabbage and clam vongole bianco spaghetti

・天使エビのビスク風リゾット  
Angel shrimp bisque risotto

#### Secondo Piatto de Pesce

金目鯛のアクアパッツア仕立て  
Red bream in aquapazza style

#### Secondo Piatto di Carne

常陸牛ローストビーフ  
エシャロットとビネガーのソース 醤油麹と玉ネギのソース  
Hitachi Beef Roast Beef, Shallot and Vinegar Sauce, Soy Sauce Koji and Onion Sauce

#### Dolce

いちごのバスクチーズケーキ  
Strawberry Basque Cheesecake

#### Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

#### Pane

自家製パン Homemade bread



### WINE Pairing

#### tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様 ¥3,800  
3glass all120ml Per person

#### cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様 ¥5,500  
5glass all90ml Per person