

CENA　Normale

11,000円

Stuzzichino
可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～
長崎産ヒラスのカルパッチョ
Nagasaki Amberjack Carpaccio
かぼちゃのムースとコンソメゼリー　キャビア添え
Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～
長崎産カサゴのズッパディペッシェ
Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce

パスタ～Pasta～
右からお選びください。
Please select one from the right.

メイン～Second～
長崎和牛バラ肉の赤ワイン煮込み
Braised Nagasaki Wagyu beef short Ribs in Red Wine

デザート～Dolce～
リンゴとヨーグルトのグラニテ
Apple and Yogurt granita
本日のドルチェ
Today's dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

追加メニュー　～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ（+1,540円）
Pizza Margherita(+¥1,540)
ピッツァ・クアトロフォルマッジョ（+1,760円）
Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)
ピッツァ・生ハムルッコラ（+1,760円）
Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

パスタ（お一つお選びください）
Pasta (Pleas select one)

A　伊勢海老と魚介のラグーソース(+2,980円)
Ise Lobster & sea food Ragu(+¥2,980)
B　雲仙豚ベーコンのオルトラーナ
Unzen Pork Bacon Ortolana
C　4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース
Sauce of Four kind Mashrooms
(+1,650円で黒トリュフに変更可)
(Change to Black truffle for +¥1,650)

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。
※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※こちらのメニューは8月16日～11月15日を予定しております。
※写真はコースイメージとなります。

RISTORANTE Al Porto NAGASAKI



CENA　Speciale

15,400円

Stuzzichino
可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～
長崎産ヒラスのカルパッチョ
Nagasaki Amberjack Carpaccio
かぼちゃのムースとコンソメゼリー　キャビア添え
Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～
長崎産カサゴのズッパディペッシェ
Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce
フォアグラのソテー　栗のグラッセとサフランリゾット
Seared Foie Gras with Marron Glace & Saffron Risotto

パスタ ～pasta～
4種茸とブラウンマッシュルームのラグーソース　トリュフ添え
Sauce of Four kind Mashrooms/ Truffle

パスタ～Pasta～
右からお選びください。
Please select one from the right.

メイン～Second～
国産牛ヒレ肉のカツレツ　マルサラソース
Japanese Beef Tenderloin cutlet with Marsala sauce

デザート～Dolce～
リンゴとヨーグルトのグラニテ
Apple and Yogurt granita
本日のおまかせドルチェ
Today's dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

追加メニュー　～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ（+1,540円）
Pizza Margherita(+¥1,540)
ピッツァ・クアトロフォルマッジョ（+1,760円）
Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)
ピッツァ・生ハムルッコラ（+1,760円）
Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

パスタ （お一つお選びください）
～Pasta (Pleas select one)～

A　伊勢海老と魚介のラグーソース(+2,980円)
Ise Lobster & sea food Ragu(+¥2,980)
B　雲仙豚ベーコンのオルトラーナ
Unzen Pork Bacon Ortolana

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。
※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合が
ございますので、あらかじめご了承ください。
※こちらのメニューは8月16日～11月15日を予定しております。
※写真はコースイメージとなります。

RISTORANTE
Al Porto
NAGASAKI



季節のフリーフローディナー

14,000円

Stuzzichino
可愛らしい前菜

冷前菜～Antipasti freddo～
長崎産ヒラスのカルパッチョ
Nagasaki Amberjack Carpaccio

冷前菜～Antipasti freddo～
かぼちゃのムースとコンソメゼリー　キャビア添え
Pumpkin mousse and consomme jelly with caviar

温前菜～Antipasto caldo～
長崎産カサゴのズッパディペッシェ
Nagasaki scorpionfish zuppa di pesce

パスタ～Pasta～
雲仙豚ベーコンのオルトラーナ
Unzen Pork Bacon Ortolana

メイン～Second～
長崎和牛バラ肉の赤ワイン煮込み
Braised Nagasaki Wagyu beef short Ribs in Red Wine

デザート～Dolce～
本日のドルチェ

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

追加メニュー　～Additional A la carte～

ピッツァ・マルゲリータ（+1,540円）
Pizza Margherita(+¥1,540)
ピッツァ・クアトロフォルマッジョ（+1,760円）
Pizza Quattro Formaggi(+¥1,760)
ピッツァ・生ハムルッコラ（+1,760円）
Pizza with arugula and prosciutto(+¥1,760)

～ドリンクメニュー～

アルコール/Alcohol
ビール（プレミアムモルツ）/Beer
グラスワイン（赤・白）
Wine by the grass(red・white)
梅酒ソーダ・ハイボール
Plum wine soda・Highball
レモンサワー/Lemon sour

ノンアルコール/Non Alcohol
烏龍茶/Oolong tea・コーラ/Cola
長崎みかんジュース/Olange juice
国産リンゴジュース/Apple juice
ジンジャエール/Ginger Ale

※当店は、国産米及びイタリア米を使用しております。
※Our restaurant uses Japanese rice and Italian rice.

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※こちらのメニューは8月16日～11月15日を予定しております。
※写真はコースイメージとなります。

RISTORANTE Al Porto NAGASAKI