



A L E S S I O[®]

R I S T O R A N T E

ローマの伝統料理の味覚が歴史ある店の実績と細部に対する配慮に出会う場所



メニュー



前菜 | ANTIPASTI

アレッシオ風自家製野菜のプレート <i>Tagliere alessio con verdure sott'olio fatte in casa</i>	14
チーズのセレクションとジャム、ハチミツの取り合わせ <i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14
水牛乳モッツアレッタチーズD.O.P.入りのカプレーゼサラダ <i>Caprese di bufala D.O.P.</i>	12
生プロシュットと水牛乳のモッツアレッタ <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	14
生プロシュットハムとメロン <i>Prosciutto e melone</i>	12
バッカラ（干しダラ）の切り身* <i>Filetto di baccalà*</i>	4
モッツアレッタとアンチョビを詰めたカボチャの花 <i>Fiore di zucca farcito con mozzarella e alici</i>	5
ユダヤ風アーティチョーク <i>Carciofo alla giudia</i>	7
アレッシオ風ミックスフライ（バッカラの切り身、アーティチョーク、カボチャの花） <i>Fritto misto alessio (filetto di baccalà, giudia, fiore di zucca)</i>	13
トマトをのせたブルスケッタ（2切れ） <i>Bruschetta al pomodoro (2 pz)</i>	6
ブルスケッタ3種（トマト、ンドウイヤ辛ロペーストサラミ、ラード） <i>Tris di bruschette (pomodoro, n'duja, lardo)</i>	10
ルッコラ菜とグラナチーズを添えたフィレ牛肉の薄切り <i>Carpaccio filetto di manzo con rucola e grana</i>	18
スズキのカルパッチョ* <i>Carpaccio di spigola*</i>	15
ヤリイカ*、フェネル、オレンジ、タジヤスカ・オリーブのサラダ <i>Insalata di calamari* finocchi arance e olive taggiasche</i>	15
ムール貝の白ワイン風とパンのクロスティーニ <i>Cozze alla marinara con crostini di pane</i>	14
タコ* とポテトのサラダ <i>Insalata di polpo* e patate</i>	15
サーモン* のデイル風味マリネ <i>Salmone* marinato all'aneto</i>	15
シーフードのマリネ* <i>Insalata di mare*</i>	15
パンお一人分 <i>Pane per persona</i>	1,50

*新鮮な材料がない場合、一部に急速冷凍または通常冷凍した材料が使用されます。

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

各種プリモ | PRIMI

ブカティーニ パスタのアマトリーチェ風 <i>Bucatini all'amatriciana</i>	13
カルボナーラ風リガトーニ パスタ <i>Rigatoni alla carbonara</i>	13
ペコリーノチーズとペッパー風味のトンナレッリ パスタ <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	13
フェットウッチーネ パスタのホワイトラグーソースとアーティチョーク <i>Fettuccine ragù bianco e carciofi</i>	13
シェフ自慢のラザーニャ <i>Lasagna dello chef</i>	13
アカザエビ* クリームソースのリゾット <i>Risotto alla crema di scampi*</i>	15
シーフードのトンナレッリ パスタ* <i>Tonnarelli ai frutti di mare*</i>	16
バッカラ、トーストブレッドクラム、干しパプリカを詰めたLサイズ ラビオリ <i>Ravioloni con baccalà e mollica tostata al peperone crusco</i>	15
タコ*、イエローダッテリーノトマト、アンチョビーソースであえたパッケリ パスタ <i>Paccheri con polpo* verace, datterino giallo e colatura di alici</i>	15
日替わりスープ <i>Zuppa del giorno</i>	11

パスタは石すべて、石臼挽き小麦粉を使用した自家製です

各種セコンド - 肉料理 | SECONDI PIATTI DI CARNE

鶏もも肉のローマ風 <i>Cosciotti di pollo alla romana</i>	16
子牛肉のローマ風サルティンボッカ焼き <i>Saltimbocca di vitella alla romana</i>	17
羊肉のオープン焼とローズマリー風味ポテトの付け合せ <i>Abbacchio al forno con patate al rosmarino</i>	20
仔豚のオープン焼とポテトの付け合せ <i>Maialino da latte arrosto con patate al forno</i>	20
牛肉のステーキと野菜の鉄板焼、ポテトのオープン焼の付け合せ <i>Tagliata di manzo con verdure grigliate e patate al forno</i>	24
牛肉リブローズ (600 G) とポテトのオープン焼の付け合せ <i>Costata di manzo con patate al forno (600gr)</i>	26
牛フィレ肉の鉄板焼 <i>Filetto alla griglia</i>	26
牛フィレ肉のグリーンペッパー <i>Filetto al pepe verde</i>	28

*新鮮な材料がない場合、一部に急速冷凍または通常冷凍した材料が使用されます。

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati



魚料理 | SECONDI DI PESCE

クロダイのオープン焼とスライスポテトの取り合わせ <i>Orata al forno con sfoglia di patate</i>	22
スズキの切り身と柑橘類、ミントの取り合わせ <i>Filetto di branzino con agrumi e menta</i>	22
ツナステーキ*と粒ピンクペッパー、バルサミコ酢の煮詰めソース <i>Tagliata di tonno* con grani di pepe rosa e riduzione di aceto balsamico</i>	22
バッカラ*のカリカリ風味とエンダイブ、タッジャスカ・オリーブの取り合わせ <i>Baccalà* croccante con scarola e olive taggiasche</i>	20
ヤリイカ*とアカエビ*のフライ <i>Frìttura di calamari* e gamberi*</i>	18
クロダイまたはスズキの鉄板焼 <i>Orata / branzino ai ferri</i>	20
当日とれたての魚 <i>Pescato del giorno</i>	100グラム当たり6.5

付け合せ | CONTORNI

ミックスサラダ <i>Insalata mista</i>	6
野菜のカポナータ <i>Insalata rucola e pachino</i>	7
ルーコラ菜とパキーノトマトのサラダ <i>Caponata di verdure</i>	7
スライストマトとトロペア産オニオン、オレガノの取り合わせ <i>Tagliata di pomodoro con cipolla di tropea e origano</i>	7
旬の温野菜 <i>Verdura cotta di stagione</i>	6
ローマ風アーティチョーク (旬に当たる時期のみ) <i>Carciofo alla romana (in stagione)</i>	7
ユダヤ風アーティチョーク <i>Carciofo alla giudia</i>	7
オープン焼ポテト <i>Patate al forno</i>	6
フライドポテト* <i>Patatine frìtte*</i>	6
プンタレッレサラダとアンチョビのみじん切り (旬に当たる時期のみ) <i>Puntarelle con battuto di acciughe (in stagione)</i>	7

*新鮮な材料がない場合、一部に急速冷凍または通常冷凍した材料が使用されます。

*In mancanza di prodotti freschi, alcuni cibi potrebbero essere abbattuti e/o congelati

ピッツァ | PIZZA

マリナーラ (トマト、オレガノ、ニンニク) <i>Marinara</i>	9
マルゲリータ (モッツアレッタ、トマト) <i>Margherita</i>	10
ベジタリアン <i>Vegetariana</i>	11
クワットロ・ フォルマッジ (4種類チーズ) <i>Quattro formaggi</i>	12
ナポリ (トマト、アンチョビ) <i>Napoli</i>	12
アLESSIO風マルゲリータ (水牛乳のモッツアレッタ、ブラックオリーブ) <i>La "nostra magherita" (mozzarella di bufala e olive nere)</i>	13
カラブレーゼ・ ア・ ローマ (インドウイヤ辛ロペーストサラミ、パプリカ、トロペア産オニオン) <i>Calabrese a Roma (n'duja, peperone e cipolla di tropea)</i>	13
ロマネスカ (イタリア風ソーセージ、ローマ産ブロッコリ、ペコリーノチーズの薄片) <i>Romanesca (salsiccia, broccolo romano e scaglie di pecorino)</i>	13
カプリッチョーザ (プロシュットハム、マッシュルーム、オリーブ、アーティチョーク、ゆで卵) <i>Capricciosa (prosciutto, funghi, olive, carciofino e uova sode)</i>	14
フォカッチャ (パキーノトマト、ルッコラ、水牛乳のモッツアレッタ、パルマ産生ハム) <i>Focaccia (pachino, rucola, bufala e crudo di parma)</i>	15

デザート | DESSERT

ティラミス <i>Tiramisù</i>	7
パンナコッタのカaramelソース <i>Panna cotta al caramello</i>	6,50
シャンティクリーム入りプロフィテロールのホットチョコレートのトッピング <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo</i>	8
アマレッティ入りセミフレッド <i>Semifreddo all'amaretto</i>	7
水牛乳のリコッタチーズとサワーチェリーのケーキ <i>Torta pasticciotto con ricotta di bufala e visciole</i>	8
ピスタチオとピスタチオのタルト <i>Crostata ricotta e pistacchio</i>	8
ミックスジェラート (バニラクリーム、ミルク、チョコレート) <i>Coppa di gelato assortito (crema, fior di latte e cioccolato)</i>	8
ジェラートとイチゴ <i>Fragole con gelato</i>	7
パイナップルとメロンのカップ <i>Coppa di ananas e melone</i>	7
レモンシャーベット <i>Sorbetto al limone</i>	5
ピッツォ風トリュフジェラート <i>Tartufo di Pizzo</i>	7

*デザートは次のページにも続きます - *i dolci seguono nella pagina seguente del menu



デザートとお酒のペアリング | DESSERT IN ABBINAMENTO

ティラミスとパンテッレリア産モスカート <i>Tiramisù con Moscato di Pantelleria</i>	10
パナコッタのカaramelソースとパンテッレリア産パッシート <i>Panna cotta al caramello con Passito di Pantelleria</i>	10
シャンティイクリーム入りプロフィテロールのホットチョコレートのトッピングとラム <i>Profiterole con crema chantilly e cioccolato caldo con rum</i>	12
アマレッティ入りセミフレッドとヴィン・サント <i>Semifreddo all'amaretto con Vin Santo</i>	10

飲み物 | BEVANDE

ミネラルウォーター PANNA (炭酸なし)、SAN PELLEGRINO (天然炭酸水)、NEPI (天然炭酸水) 750ML <i>Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi 75 cl</i>	3
オレンジジュース 200ML <i>Succo di arancia 20 cl</i>	4
ピーチジュース 200ML <i>Succo di pesca 20 cl</i>	4
コカコーラ <i>Coca Cola</i>	4
コカコーラ ゼロ <i>Coca Cola zero</i>	4
SAN PELLEGRINO オレンジドリンク <i>San Pellegrino aranciata</i>	4
SAN PELLEGRINO ソーダ <i>Gassosa - San Pellegrino</i>	4
ピーチ アイスティー / レモン アイスティー <i>Tè alla pesca/limone</i>	4
SCHWEPPEES トニック/レモン/ジンジャエール - SCHWEPPEES TONIC/LEMON/GINGER ALE	4

樽ハウスワイン | VINO DELLA CASA ALLA SPINA

ハウスワイン (白/赤) 500ML <i>Vino della casa bianco o rosso 1/2 lt.</i>	7
ハウスワイン (白/赤) 1リットル <i>Vino della casa bianco o rosso 1 lt.</i>	12

樽ビール | BIRRA ALLA SPINA

ANGELO PORETTI 200ML <i>Angelo Poretti 0,2 lt.</i>	5
ANGELO PORETTI 400ML <i>Angelo Poretti 0,4 lt.</i>	7
ANGELO PORETTI 1リットル <i>Angelo Poretti 1 lt.</i>	14

クラフトビール | BIRRE ARTIGIANALI

VERTIGA "DOMABIANCA" 330ML - ブランシュ - 白ビール - アルコール分4.4% - Domabianca 0,33 cl - Blanche - Chiara	7
VERTIGA "MOONELLA" 330ML - ジャーマンエール - 白ビール - アルコール分4.8% - Moonella 0,33 cl - Chiara	7
VERTIGA "INDOMITUS" 330ML - ベルジャン ブロンド エール - 白ビール - アルコール分6.8% Indomitus 0,33 cl - Chiara	7
VERTIGA "ORZOBRUNO" 330ML - インペリアル スタウト - 黒ビール - アルコール分6.0% Orzobruno 0,33 cl - - Nera	7
VERTIGA "BAJADERA" 330ML - インディアン ペール エール 褐色ビール - アルコール分5.6% Bajadera 0,33 cl - Ambrata	7
VERTIGA "BISLAKKA" 330ML - アンバーエール - ラメ褐色ビール - アルコール分5.7% Bislakka 0,33 cl - Ambrato	7

コーヒー類 | CAFFETTERIA

エスプレッソコーヒー Caffè	2
アメリカンコーヒー Caffè americano	3
カプチーノ Capuccino	4
紅茶 Tè	5

リキュール・酒 | LIQUORI E DISTILLATI

リモンチェット | AMARI

リモンチェット LIMONCELLO	5
AMARO ABRUZZESE	5
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6
AVERNA	6
BRAULIO	6
LUCANO	6
RAMAZZOTTI	6
FERNET BRANCA	6
SAMBUCA	6
JEFFERSON	7
ROGER	7
PETRUS	7
BAILEYS	7
BORSCI	7
AMARETTO DI SARONNO	6
マルティーニ ビアンコ / ロッソ / ロザート Martini Bianco/Rosso/Rosato	6



グラッパ | GRAPPE

DI CICCIO	4
903 - BONAVENTURA	6
NEBBIOLO - GATTINARA TRAVAGLINI	7
“COSTAMIOLE” BARBERA - PRUNOTTO	7
TIGNANELLO - ANTINORI	8

樽グラッパ | GRAPPE BARRIQUE

966 - DI CICCIO	5
“PIASI” - BERTA	6
DICIOTTO LUNE - MARZADRO	7
BAROLO “BUSSIA” - PRUNOTTO	8
RISERVA “PIAN DELLE VIGNE” - ANTINORI	8
“OLTRE IL VALLO” - BERTA	12
“OLTRE IL DILIDIA” - BERTA	12
“BRIC DEL GAIAN” - BERTA	16

ブランディー | BRANDY

STRAVECCHIO	4
VECCHIA ROMAGNA	4
FUNDADOR	5
CARDENAL MENOZA	8

ウイスキー | WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	6
JAMESON	6
CHIVAS REGAL 12 YEARS	6
JACK DANIEL'S	6
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	8
BUSHMILLS 10 YEARS	8
LAPHROAIG 10 YEARS	8
OBAN 14 YEARS	10
CRAGGANMORE 12 YEARS	10
LAGAVULIN 16 YEARS	16
THE BALVENIE 12 YEARS	14



コニャック | COGNAC

COINTREAU	6
CALVADOS SELECTION	6
GRAND MARNIER	6
COURVOISIER V.S.	7
MARTELL V.S.	7
HENNESSY U.S.	7
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	8

ラム | RUM

PAMPERO ANIVERSARY	6
APPLETON VX	6
MATUSALEM RESERVA SOLERA 7 YEARS	8
HAVANA 7 YEARS	8
CAPTAIN MORGAN SPICED	8
SANTA TERESA GRAN RESERVA	8
ZACAPA SOLERA 23 YEARS	12
J. BALLY 7 YEARS	12

ジン | GIN

TANQUERAY	9
BOMBAY	9
HENDRICK'S	10

ウォッカ | VODKA

BELVEDERE	10
GREY GOOSE	10
ABSOLUT ELYX	10

ロングドリンク | LONG DRINKS

スプリッツ SPRITZ (APEROL, CAMPARI)	9
ユゴー・スプリッツ HUGO SPRITZ	9
シャーリー・テンプル SHERLY TEMPLE	9
ベッリーニ BELLINI	9
ミモザ MIMOSA	9
ネグローニ NEGRONI	10
ネグローニ・スバリアート NEGRONI SBAGLIATO	10
カンパリ & ジン <i>Campari e Gin</i>	10
ウォッカ・トニック <i>Vodka Tonic</i>	13
ジン・トニック <i>Gin Tonic</i>	11/13
ラム & コカコーラ <i>Rum & Coca</i>	10/15

お知らせ

提供させていただく料理には、EU規則1169/2011号のリストにある1つ以上のアレルゲンが含まれている可能性があります。したがって、過敏症や食物アレルギーをお持ちのお客様には、当店の材料/アレルゲン記録帳をご確認いただけますので、スタッフにお知らせください。

重度のアレルギーやセリアック病（グルテン不耐症）の方々に対しては、当店では食物間のクロス・コンタミネーション（交差汚染）の完全防止を保証できないことをお知らせいたします。

INFORMATIVA

Nelle pietanze servite possono essere presenti uno o più allergeni tra quelli elencati nel Reg UE 1169/2011. Vi invitiamo pertanto, in caso di intolleranze o allergie, a chiedere di poter visionare il Registro degli ingredienti/allergeni disponibile su richiesta.

Per coloro che soffrono di allergie gravi o celiachia si precisa che non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazione crociata tra gli alimenti.



ALESSIO[®]

RISTORANTE

ROMA
VIA DEL VIMINALE, 2G
WWW.RISTORANTEALESSIO.IT

ごゆっくりお召し上がりください。写真やご感想をお待ちしております！

