

CANOVIANO
TRATTORIA E PIZZERIA

Cena

Course
CANOVIANO Course

¥8,000

カノビアーノコース

〈スペシャルティ〉シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ

Capellini with "Shimaebi" shrimp and Italian bottarga

鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 黒オリーブ風味

Carpaccio of fresh fish and seasonal vegetable salad

生パスタ (ハーフサイズ) / Half Pasta

①~⑥の中からおひとつお選びください。

- ① 魚介のラグー ビスク風味
Fresh spaghetti with seafood ragu and shrimp flavor sauce
- ② 和牛ボロネーゼと茄子のフリット
Fresh spaghetti with WAGYU bolognese sauce and eggplant fritters
- ③ 釜揚げシラスと玉葱、キャベツ からすみかけ
Fresh spaghetti with boiled whitebait, onion and cabbage
- ④ 自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ +¥200
Fresh spaghetti with homemade pancetta and Nagoya cochon carbonara sauce (+¥200)
- ⑤ トリッパとランプレドット 4種豆のトマト煮 +¥200
Fresh casarecce with tripper, lampredotto, and beans tomato stew (+¥200)
- ⑥ スコットランド産手長海老とミニトマト キャベツ、ほうれん草 +¥500
Fresh spaghetti with longstone from Scotland, cherry tomato, cabbage and spinach (+¥500)

真鯛のポアレ 季節のスープ仕立て 紫キャベツ、豆苗、山えのきのソテー添え

Poiled red sea bream with seasonal soup

骨付仔羊のグリル ポルチーニとミニトマトのソース 焼き野菜添え
Grilled bone-in lamb with porcini and cherry tomato sauce

肉料理を
変更 [あいち牛ロースの鉄板焼き モリユソース 焼き野菜添え +¥2,000
Grilled Aichi beef loin with morel sauce and grilled vegetables(+¥2,000)]

ドルチェ / DOLCE

①~③の中からおひとつお選びください。

- ① フルーツのマチェドニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え
Macedonia fruits served with white wine jelly and seasonal sorbet
- ② マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース
Cocoa crepes stuffed with mascarpone cream and warm berry sauce
- ③ ココナッツのブランマンジェ 季節のソース
Coconut blancmange with seasonal sauce

カフェ & パン

Coffee & Bread

※追加のピッツァを、¥1,000 OFFにてご注文いただけます。

※Additional pizzas can be orders at a discount of ¥1000.

à la carte

à la carte

アラカルト

前菜 / ANTIPASTO

水牛のポッコンチーノとフルーツマトのサラダ
Mozzarella cheese and fruits tomato salad ￥2,600

切りたての生ハム
Freshly dry-cured ham ￥1,800

グリーンサラダのレモンドレッシング和え パルミジャーノ風味
Green salad with lemon dressing and parmesan flavor ￥1,700

カンパチの炙りカルパッチョ 黒オリーブ風味サラダ仕立て
Grilled amberjack carpaccio with black olive salad ￥2,600

トリッパとランプレドット 4種豆のトマト煮込み
Tripper, lampredotto, and beans tomato stew ￥3,500

名古屋コーチンの玉子のイタリアン出汁巻き
Italian rolled omelet made with Nagoya cochin ￥2,200

野菜のコロッケ トマトサワークリームソース
Vegetable croquettes with tomato sour cream sauce ￥2,200

ポテトフライ サワークリームとトリュフ塩
French fries with sour cream and truffle salt ￥1,300

生パスタ / PASTA

魚介のラグー ビスク風味
Fresh spaghetti with seafood ragu and shrimp flavor sauce ￥2,600

和牛ボロネーゼと茄子のフリット
Fresh spaghetti with WAGYU bolognese sauce and eggplant fritters ￥2,600

釜揚げシラスと玉葱、キャベツ からすみかけ
Fresh Spaghetti with Boiled whiteBait, onion and cabbage ￥2,600

自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ
Fresh spaghetti with homemade pancetta and Nagoya cochin carbonara sauce ￥3,100

トリッパとランプレドット 4種豆のトマト煮
Fresh casarecce with tripper, lampredotto, and beans tomato stew ￥3,100

ズッキーニのフリットとカチョエペペ ペコリーノ風味 生カサレッチェ
Fresh casarecce with zucchini fritters, broccoli cacio e pepe sauce pecorino cheese flavor ￥2,600

カンパチと玉葱 アンチョビのコラトゥーラ風味 生カサレッチェ
Fresh casarecce with amberjack and onion with anchovy colatura flavor ￥3,500

スコットランド産手長海老とミニトマト キャベツ・ほうれん草
Fresh spaghetti with longstone from Scotland, cherry tomato, cabbage and spinach ￥4,400

ピッツァ / PIZZA

マルゲリータEX ￥2,600
Margherita EX

ビアンカ ￥2,600
Bianca

クワトロフォルマッジ ￥3,100
Quattro formaggi

ジェノベーゼ ￥3,500
Genovese

シェフスペシャルピッツァ ￥3,500
Chef's special pizza

セコンド / SECOND

三河赤鶏骨付きもも肉とキャベツ、玉葱、ほうれん草の煮込み
ポルチーニ風味 ￥2,600
Stewed Mikawa red chicken thigh meat with cabbage, onion and spinach with porcini flavor

みかわポーク肩ロースの鉄板焼き マッシュルームソース
焼き野菜添え ￥3,100
Grilled Mikawa pork shoulder roast with mushroom sauce and grilled vegetables

牛タンのステーキと九条ネギの鉄板焼き ペコリーノ風味 ￥4,300
Boiled beef tongue and grilled Kujo leeks, flavored with pecorino

あいち牛ロースの鉄板焼き モリーユソース 焼き野菜添え ￥7,000
Grilled Aichi beef loin with morel sauce and grilled vegetables

ノルウェーサーモンのコトレッタ ￥4,400
トマトサワークリームソース 焼き野菜添え
Norwegian salmon cotoletta with tomato sour cream sauce and grilled vegetables

真鯛のポワレ 季節の仕立て 紫キャベツ、豆苗、山えのきのソテー添え ￥4,400
Poiled red sea bream with seasonal soup

ドルチェ / DOLCE

フルーツのマチェドニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え ￥1,500
Macedonia fruits served with white wine jelly and seasonal sorbet

マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ ￥1,500
温かいベリーソース
Cocoa crepes stuffed with mascarpone cream and warm berry sauce

ココナッツのブランマンジェ 季節のソース ￥1,300
Coconut blancmange with seasonal sauce



ノルウェー塩サバとズッキーニ ラディッキョのタイム風味 ¥2,100
Norwegian salted mackerel and zucchini with radicchio and thyme

自家製パンチェッタとじゃがいも 名古屋コーチンの目玉焼き ¥2,100
Homemade pancetta and potatoes, Nagoya cochin fried egg, pecorino flavor

帆立とじゃがいも、ブロッコリーのアンチョビ風味 ¥2,200
Scallops, potatoes and broccoli with anchovies

マイワシと九条ネギ、ミニトマト ¥2,200
Anchovy with Kujo green onion and cherry tomatoes

鶏ハートのキノコ、ローズマリー風味 ¥2,300
Chicken and mushroom rosemary flavor

アヒージョオイルを
下記よりお選びください。

- ・エシャロットオイル
- ・生姜オイル
- ・山椒オイル



ビール / BEER

ペローニナストロアズーロ NastroAzzurro Perpni	¥1,100	モレッティ (小瓶 330ml) Moretti	¥1,100
瓶ビール (小瓶 334ml) アサヒ、キリン、サッポロ Bottle Beer	¥1,000	ノンアルコールビール (小瓶 334ml) Non Alcoholic Beer KIRIN GREEN'S FREE	¥1,000

グラッパ・ディジェスティーボ / GRAPPA LIMONCELLO

ポ ディ ポーリ モルビダ モスカート PO DI POLI Morbi da Moscato	¥1,050	サルパ デイ ポッリ SARPA DI POLI	¥1,050
ジュリア グラッパ インヴェッキアータ GIULIA Grappa Invecchiata	¥2,050	グラッパ デイ バローロ 12年 Distilleria Marolo Grappa di Barolo 12 anni	¥2,050
ナルディーニ グラッパ リゼルヴァ NARDINI Grappa Riserva	¥1,050	リモンチェッロ Limoncello	¥1,050
グラッパ デイ サッシカイア Grappa Di Sassicaia	¥2,050		

カクテル / COCKTAIL

アペロールスプリッツ Aperol spritz	¥1,200	ベリーニ Berini	¥1,200
リモンチェッロスパモーニ Limoncello spumoni	¥1,050	ジン (トニック/ソーダ/ジンジャーエール) Gin(tonic/soda/ginger ale)	¥1,050
ウォッカ (トニック/オレンジジュース/ジンジャーエール) Vodka(tonic/orange/ginger ale)	¥1,050	カシス (ソーダ/オレンジジュース) Cassis(soda/orange)	¥1,050
カンパリ (ソーダ/オレンジジュース) Campari(soda/orange)	¥1,050		

モクテル / MOCKTAIL

シャーリーテンプル Shirley Temple	¥1,050	サラトガクーラー Saratoga cooler	¥1,050
ヴァージン ジントニック Virgin Gin Tonic	¥1,050	ヴァージン モヒート Virgin Mojito	¥1,050

ソフトドリンク / SOFT DRINK

信州産ももジュース Premium Peach Juice	¥900	三ヶ日みかんジュース Premium Orange Juice	¥900
青森つがる産りんごジュース Premium Apple Juice	¥900	ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	¥900
ジンジャー エール(甘口・辛口) Ginger Ale	¥900	アクアパンナ Acqua panna	¥900
サンペレグリーノ Sanpellegrino	¥900		