

Antipasti

Today's Antipasto Mist (minimum 2 person) 前菜盛り合わせ

イタリアの郷土料理6種類の前菜をお楽しみいただける贅沢な盛り合わせです。

内容はスタッフまでお聞きくださいませ

1人前2200円(二人前より承っております。)

Green olive	¥950
グリーンオリーブ	

Mix Cheese	¥1,980
チーズの盛り合わせ	

Mix Ham	¥2,200
生ハムとサラミの盛り合わせ	

Liver paste with blueberry jam	¥1,500
白レバーペーストとブルーベリージャム プルスケットタ添え	

Steam mussel	¥2,280
本日の白ワイン蒸し	

Fish carpaccio of the day	¥2,300
本日の鮮魚のカルパッチョ	

SALAD

Green salad	¥1,200
グリーンサラダ フレッシュレモン風味	
Rocket salad	¥1,700
ルッコラサラダ バルサミコドレッシング	
Mortadella ham and rocket salad	¥1,850
モルタデッラハムとルッコラのサラダ バルサミコドレッシング	
Caprese	¥1,680
フルーツトマトとモッツァレラのサラダ	
Grill vegetable Bagnacauda	¥2,200
季節のグリル野菜 バーニャカウダ	

La Pasta

【 ジャンカルロ スペシャルティ 】

Ringuine- Fish pescatore Giancarlo .

本日鮮魚と貝類の豪快ジャンカルロペスカトーレ ¥3,580

鮮魚と貝類をたっぷり使った当店自慢のパスタです

Risotto Giancarlo

ミラノ風牛骨髄のサフランリゾット ジャンカルロスタイル ¥3,580

サフランをふんだんに使用したクリーミーなリゾットと
豪快に牛骨ごとオープンで焼き上げた髄の最高な組み合わせです。

<i>Spaghetti – Tomato sauce and basil</i>	¥1,840
サンマルツァーノトマトソースとバジルのスパゲッティ	
<i>Spaghetti – Tomato sauce and mozzarella.</i>	¥1,880
モッツアレッタとトマトソースの南イタリアソレントスパゲッティ又はニョッキ	
<i>Pennearraviata</i>	¥1,950
自家製辛口トマトソースのペネ	
<i>Spaghetti –Botarga sardegna style</i>	¥2,200
サルデーニャ風 濃厚ボツタルガ（カラスミ）スパゲッティ	
<i>Cacioe pepe</i>	¥1,950
ペコリーノチーズたっぷりと胡椒のローマ風クラシックパスタ	
<i>Bucatini–guanciale ham&tomato sauce, pecorino cheese.</i>	¥1,850
アマトリチャーナ	
<i>Paccheri –Fresh tomato,ricotta cheese&basil.</i>	¥1,850
フレッシュトマトとリコッタチーズの南イタリア風 パッケリ	
<i>Tagliatelle – Meat sauce</i>	¥1,940
ボロネーゼ 手打ちパスタ “ タリアテッレ ”	
<i>Risotto - proscutto & rocket salad</i>	¥1,850
パルメザンチーズリゾット パルマハムとルッコラのせ	
<i>Gnocchi Tuscany style</i>	¥1,730
ジャガイモのニョッキ セージバター トスカーナクラシコ	

La Pizza Tomato sauce base

トマトソースベースのピッツァ

Marinara classica (tomato sauce, garlic, oregano, basil) ¥1,750

マリナーラ クラッシカ (トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル)

Napoli (tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano) ¥2,200

ナポリ (トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オレガノ)

Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil) ¥2,310

マルゲリータ (トマトソース、モッツアレッタ、パルメザンチーズ、バジル)

ToTo (tomato sauce, mozzarella, salame, olive) ¥2,450

トト (トマトソース、モッツアレッタ、サラミ、オリーブ)

Romana (tomato sauce, mozzarella, anchovy, basil) ¥2,350

ローマーナ (トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、バジル)

Masaniello(tomato sauce, mozzarella, salame, olive, anchovy, caper) ¥2,640

マザニエツロ (トマトソース、モッツアレッタ、サラミ、オリーブ、アンチョビ、ケイパー)

Margherita alla ricotta(ricotta cheese&mortadella ham) ¥2,450

マルゲリータ リコッタ (トマトソース、リコッタチーズ、モルタデッラハム、バジル)

Bismarck rosso (tomato sauce, mozzarella, spinaci, egg) ¥2,380

ビスマルク (トマトソース、モッツアレッタ、ほうれん草、卵)

Margherita con funghi e salsciccia(with mushroom&salsciccia) ¥2,450

自家製サルシッチャとキノコのマルゲリータ

White Pizza ビアンコ

トマトソース抜きのピッツァ

Giancarlo (porchetta ham, mozzarella, Truffle oil, egg) ¥3,500

ジャンカルロ (自家製ポルケッタハム、モッツァレッタ、トリフオイル、エッグ)

当店ジャンカルロ東京名物ピッツァです。
自家製のポルケッタと水牛のモッツァレッタ、
とろける卵と白トリフの香り
ジャンカルロ東京最高傑作ピッツァをお楽しみくださいませ。

D,O,C (Cherry tomato, mozzarella, basil) ¥2,378

ドック (プチトマト、モッツァレッタ、パルメザンチーズ、バジル)

Margherita bianco (mozzarella, rucola, ham) ¥2,350

マルゲリータビアンコ (モッツァレッタ、ルッコラ、プロシュット)

Capricciosa(mozzarella, ham, mushroom, olive, artichoke) ¥2,350

カプリチオーザ (モッツァレッタ、キノコ、オリーブ、カルチョッフィ)

Mais,mais,mais(corn,mortadella ham,mozzarella,sour cream, basil,) ¥2,350

トウモロコシとモルタデッラハムのビアンコ

(トウモロコシ、モルタデッラハム、サワークリーム、モッツァレッタ、バジル)

Diavola (Chicken, salami, mozzarella, garlic, oregano, rosmarino) ¥2,640

ディアボラ (チキン、サラミ、モッツァレッタ、ニンニク、オレガノ、ローズマリー)

Panna bianco (mushroom, mozzarella, sour cream, ham) ¥2,350

パンナ ビアンコ (モッツァレッタ、キノコ、サワークリーム、モルタデッラ)

Boscaiola(mushroom,cherrytomato,mozzarella,salsiccia) ¥2,350

ボスカイオーラ (キノコ、プチトマト、モッツァレッタ、サルシッチャ)

Quattro formaggi (mix cheese)

¥2,750

クアトロフォルマッジョ 四種類のチーズ

Salsiccia e Spinaci (italian sausage, spinaci, mozzarella) ¥2,350

サルシッチャとスピナーチ (サルシッチャ、ほうれん草、モッツァレッタ)

Calzone (mozzarella, ricotta, ham, tomato sauce, basil) ¥2,640

カルツォーネ(自家製リコッタチーズ、ハム、モッツァレッタをたっぷり詰めたピッツァ)

Dolce

Tiramisu ¥980

ティラミス

Baba napoletano ¥880

ナポリ風 サバラン

Cannoli siciliani ¥968

マフィアが愛したカンノーリ シチリアーノ

その他、本日のドルチェスペシャリテはスタッフまでお尋ねくださいませ

Caffe

Espresso s/w ¥660 / ¥880

エスプレッソ s/w

Coffee Hot/Iced ¥880

ブレンドコーヒー ホット/アイス

Café Latte Hot/Iced ¥900

カフェラテ ホット/アイス

Cappucino ¥900

カプチーノ

English Tea Hot/Iced ¥880

紅茶 ホット/アイス

Herb Tea ¥880

ハーブティー

Oolong Tea ¥880

ウーロン茶