

Giancarlo Tokyo

MENU

Antipasti

Today's Antipasto Misti (前菜盛り合わせ) 最低2名様より

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 ¥2,900 (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	¥2,800
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 ブルスケット添え	

Steam mussel	¥2,500
本日の白ワイン蒸し	

Fish carpaccio of the day	¥2,600
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	¥1,950
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ッラのサラダ	

Grill vegetable Bagnacauda	¥2,500
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】

Linguine – Fish pescatore Giancarlo	¥3,980
本日鮮魚と貝類の豪快ジャンカルロペスカトーレ 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	¥3,980
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 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ブンで焼き上げた髄の最高な組み合わせです。	
Spaghetti – Tomato sauce and basil	¥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	
Spaghetti – Tomato sauce and mozzarella	¥2,300
モッツァレッラ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	
Penne arrabiata	¥1,950
自家製辛口トマトソースのペンネ	
Spaghetti – Botarga sardegna style	¥2,200
サルデーニャ風 濃厚ボッタルガ（カラスミ）スパゲッティ	
Cacio e pepe	¥2,500
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	
Bucatini – guanciale ham & tomato sauce, pecorino cheese	¥2,500
アマトリチャーナ	
Paccheri – Fresh tomato, ricotta cheese & basil	¥2,500
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	
Tagliatelle – Meat sauce	¥2,500
ボロネーゼ 手打ちパスタ「タリアテッレ」	
Risotto – prosciutto & rocket salad	¥2,600
パルメザンチーズリゾット パルマハムとルッコラのせ	
Gnocchi Tuscany style	¥2,500
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 又は トマトソースとモッツァレッラのソレンティーナ	

La Pizza

Tomato sauce base (トマトソースベースのピッツァ)	
Marinara classica	¥1,750
クラシック マリナーラ (トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル)	
Margherita	¥2,450
マルゲリータ (トマトソース、モッツァレッラ、パルメザンチーズ、バジル)	
ToTo	¥2,450
トト (トマトソース、モッツァレッラ、サラミ、オリーブ)	
Romana	¥2,350
ロマーナ (トマトソース、モッツァレッラ、アンチョビ、バジル)	

Masaniello	¥2,640
マザニエッロ（トマトソース、モッツァレッラ、サラミ、オリーブ、アンチョビ、ケイパー）	
Margherita alla ricotta	¥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	¥2,450
ビスマルク（トマトソース、モッツァレッラ、ほうれん草、卵）	
Margherita con funghi e salsiccia	¥2,450
自家製サルシッチャとキノコのマルゲリータ	
Pescatore	
魚介をたっぷりトッピングした地中海風ピッツァ	
White Pizza ビアンコ（トマトソース抜きのピッツァ）	
Giancarlo	¥3,500
ジャンカルロ（自家製ポルケッタハム、モッツァレッラ、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ラ、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.	¥2,378
ドック（プチトマト、モッツァレッラ、パルメザンチーズ、バジル）	
Margherita bianco	¥2,350
マルゲリータビアンコ（モッツァレッラ、ルッコラ、プロシュット）	
Capricciosa	¥2,350
カプリチョーザ（モッツァレッラ、キノコ、オリーブ、カルチョッフィ）	
Mais, mais, mais	¥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、モッツァレッラ、バジル）	
Diavola	¥2,640
ディアボラ（チキン、サラミ、モッツァレッラ、ニンニク、オレガノ、ローズマリー）	
Panna bianco	¥2,350
パンナ ビアンコ（モッツァレッラ、キノコ、サワークリーム、モルタデッラ）	
Boscaiola	¥2,350
ボスカイオーラ（キノコ、プチトマト、モッツァレッラ、サルシッチャ）	
Quattro formaggi	¥2,750
クアトロフォルマッジョ 四種類のチーズ	
Salsiccia e Spinaci	¥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、モッツァレッラ）	
Calzone	¥2,640
カルツォーネ（自家製リコッタチーズ、ハム、モッツァレッラ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

¥980

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

Cappuccino

¥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