

ALLA CARTA

アラカルト

Insalata サラダ

産地直送による有機野菜を中心に厳選された野菜をお楽しみください。

	Half	Regular
ルッコラとパルミジャーノサラダ Angula with parmigiano SALAD .	¥800	¥1,400
世界一のアンチョビと旬野菜のサラダ Seasonal Vegetables and Anchovy SALAD .	¥1,100	¥1,900
有機野菜のスープ Today's Soup	¥500	¥800
旬野菜のバーニャカウダ BAGNA CAUDA of Seasonal Vegetable .	¥1,100	¥2,000

Antipasto Freddo 冷菜

産地直送の鮮魚や直輸入の食材をシンプルに前菜でお召し上がりください。

	Half	Regular
前菜の盛り合わせ ※一人前 Assorted Appetizer Plate .		¥1,500
天然鮮魚のカルパッチョ Today's CARPACCIO	¥1,100	¥2,000
モッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ Burratina Cheese and Fruit Tomato SALAD	¥1,100	¥1,900
イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Raw Ham and Salami Plate	¥1,100	¥2,000



Antipasto Caldo 温菜

有機野菜から海の幸まで温菜にてお楽しみ下さい。

	Regular
春野菜のオープン焼き スモークチーズ Spring Vegetable and Cheese .	¥1,500
トリッパ (ハチノス) のトマト煮込み Gratin of Internal organs .	¥1,200
ヤリ烏賊のフリット Fried Squid .	¥1,500

Primo 生パスタ

自家製の生パスタです。乾麺とは違う、生パスタならではの食感をお楽しみ下さい。

パルメジャーノのリゾット Risotto of parmigiano . +200 円で岡崎おうはんの生卵が添えられます。	イタリア産のお米を使ったパルメジャーノチーズのリゾット。	¥1,400
サルディーニャ産カラスミをふんだんに使ったキタツラ Oiled and Garlic Sauce CHITARRA with ROE	オリーブオイル・塩・ニンニク・カラスミだけのシンプルなパスタ。	¥1,400
ニョッキ ゴルゴンゾーラ Cream Sauce GNOCCHI with Gorgonzola Cheese	伊産ゴルゴンゾーラと自家製ジャガイモニョッキをクリームソースで。	¥1,400
フルーツマトとモッツアレラのルスティチ Tomato Sauce RUSTICI with Buffalo Mozzarella Cheese and Fruit Tomato	ショートパスタにモッツアレラチーズとトマトソースがよく絡みます。	¥1,600
岡崎おうはん卵のピリ辛カルボナーラ Hot Sauce CARBONARA BIGOLI	定番のカルボナーラをコネッサスタイルでピリ辛に。	¥1,800
コネッサスベシカル ボロネーゼ フェットチーネ Connesso Specialite bolonese with FETTUCINI	牛挽肉をしっかりと煮込んだソースを平打ちのロングパスタで。	¥2,000
生ウニとプチトマトのクリームソース イカスミのタリアテッレ Fresh sea urchin and cherrytomato with Squid ink TAGLIATELLE	濃厚なウニのクリームソースにイカスミを練りこんだ手打ち麺を。	¥2,600

Second メインディッシュ

旬の食材を最適な調理法でお客様に。炭焼きならではの香りのお肉から、鮮度を実感できるお魚まで。

	Half	Regular
産地直送鮮魚 Today's Fish Dish	¥1,400~	¥2,800~
お肉の一品 Today's Meat Dish	¥1,500~	¥3,000~
宮崎県産 南ノ島豚ロース 炭火焼き Chacoal-grilled "MINAMINOSHIMA BUTA" Pork from Miyazaki	¥1,600	¥3,200
国産和牛のフィレ肉の炭火焼き ※200g から承ります。 Chacoal-grilled "JAPANESE BEEF" at Fillet.	100g	¥4,000~



Pizza ピッツァ

約 450°C で焼上げる本格ナポリピッツァをお召し上がりください。

マルゲリータ Margherita	¥1,200
岡崎おうはん卵のビスマルク Bismark	¥1,200
ピッツァゴルゴンゾーラ Pizza Gorgonzola	¥1,200
ピッツァポルポ Pizza Polpo	¥1,200

蛸、キャベツ、水牛のチーズを使ったコネッサ独自のピッツァです。

Dolce デザート

自家製のイタリアンジェラートからイタリアンドルチェまでお楽しみください

ティラミス Tiramisu	¥800
ジェラート盛り合わせ Assorted Gelato Plate	¥800
アイスクーキ Semifreddo	¥800
チョコレートクーキ Chocolate Cake	¥800

Formaggi チーズ

イタリアのチーズを中心に取り揃えております。食後のデザートとしてもお楽しみください

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese Plate	¥2,000
------------------------------------	--------

*当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています

*アラカルト表示価格はすべて税抜価格となります。

*夜のお食事はお一人様¥300 (税抜) をチャージ料として頂戴致します





Stagione

スタジオーネ

¥3,000

ANTIPASTO 産地直送鮮魚のカルパッチョ

Calpaccio from Miyazaki.

旬の食材と産地直送の鮮魚を
最適な味付けでお召し上がりください

PRIMO 春キャベツと桜エビのペペロンチーノ

Spring cabbage and shrimp with Bigoli.

シンプルな食材はシンプルなペペロンチーノで

PESCE 産地直送鮮魚

Fresh fish from Miyazaki.

鮮魚本来の旨味を閉じ込めた蒸し料理です

DOLCE チョコレートケーキと自家製ジェラート

Today's Dessert

CAFE 食後のカフェ

Coffee or Tea

Connesso

コネッサ

¥5,000

STCCHITINI ひとくちのお楽しみ

Amuse Bouche

ANTIPASTO 産地直送鮮魚と旬の食材の前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate.

産地直送の鮮魚を
最適な味付けでお召し上がりください

PRIMO 1st 牛挽肉の煮込みソース フェットチーネ

Connesso specialite Bolonese with "Fettucini".

和牛を赤ワインでじっくり煮込み、
トリュフ風味にしました

PRIMO 2nd 自家製ジャガイモのニョッキ モッツアレッタチーズ

A potato's Gnocchi and Tomato source.

手打ちニョッキの食感をお楽しみ下さい

SECONDO - お好みのメインディッシュをお選びください

Please choose your favorite one.

肉料理

Meat

or

魚料理

Fish

+2000 円で国産牛のフィレ肉 炭焼きに変更できます

+2000 yen can be changed to "JAPANESE BEEF" at Fillet

DOLCE フロマージュ・ブラン

Dessert

CAFE 食後のカフェ

Coffee or Tea

Chef's Choice

シェフのおまかせコース

¥7,000~

当日でもご注文いただけます。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

*コースには自家製天然酵母パンが付きます

*当店のお米は全てイタリア産のお米を使用しています

*コース表示価格はすべて税込価格となります

*夜のお食事はお一人様¥300 (税抜) をチャージ料として頂戴致します



VINO & RISTRANTE CONNESSO

KITTE 3F, MEIEKI1-1-1, NAKAMURA-KU, NAGOYA, AICHI

OPEN 11:00-15:00 / 17:30-23:00

CLOSE FOLLOWING BUILDING

RESERVE 050-2018-7431