



**KNOCK**  
CUCINA BUONA ITALIANA

# SET MENU

サラダとパンが付いてきます。  
パンのおかわり自由です!



## \* SPAGHETTINI SET (Spaghetтини + Insalata + pane)

小淵沢のほろ苦トレビスとコニーリョで『うさぎ de ラグー』スパゲッティーニ  
coniglio Spaghetтини with trevise & stewed rabbit meat **1,300yen**

ネバネバがいいね! オクラとカラスミで『カラマリ・ペペロンチーノ』スパゲッティーニ  
OKRA Spaghetтини with okra, squid, botargo & red pepper **1,300yen**

岸川さんのたっぷり赤玉ネギと厚切りベーコンで『アマトリチャーナ』スパゲッティーニ  
cipolla Spaghetтини with onion, bacon & tomato sauce **1,300yen**

佐賀の2色のズッキーニで『ケッパー・レモン・クリーミー』スパゲッティーニ  
zucchini Spaghetтини with zucchini, lemon, caper & cream sauce **1,200yen**

佐賀のかぼちゃでホクっと! 『パンチェッタ・パンプキン・クリーミー』スパゲッティーニ  
zucca Spaghetтини with pumpkin, pancetta & cream sauce **1,300yen**

これが噂の! 『The・NEW・ミートソース vol. 11』スパゲッティーニ  
meat 11 Spaghetтини with very very meat sauce **1,600yen**

数量限定! ランチ名物と言えは

## \* LASARIANA GRATINATA SET (Lasaria + insalata + patatino + pane)

佐賀のローストトマトがどがんでんうまー!! 『ミートソース・ラザーリア・グラタン』  
\*お米もショートパスタも入っています。  
Lasaria gratinata Lasaria gratinata with tomato & meat sauce **1,300yen**

# A LA CARTE

パスタセットと共にまたは、単品でお楽しみください。

## Specialita

### ノック名物!

マスカルポーネとこんがりレーズンパネ・パンナ  
Pane e panna  
Mascarpone, Gorgonzola with raisin bread  
**1100yen**

料理長のバーネフラッタウ 『ビエモンテーゼ』  
Pane frattau con crema e funghi, uovo  
pane frattau - Japanese mushroom, cream sauce and egg  
**1400yen**

## Insalata

### 葉っぱサラダが食べたい!!

牛『トモサンカク』肉とほうれん草のサラダ  
甘バルサミコ&マヨソース  
Insalata di manzo e spinacio  
Beef and spinach salad  
**1800yen**

根菜を楽しむ! 『エレナ』サラダ  
アンチョビとくるみのドレッシング  
Insalata di stagione  
Seasonal Salad with walnut & anchovy sauce  
**1380yen**

## Piattini di verdure

### ほんの少しの野菜のおつまみ?

山梨から『ハヶ岳トレビスのグリル』  
オリーブ&アンチョビーのタップナード  
Radicchio e olive acciugata  
Grilled red lettuce with olive & anchovy  
**860yen**

ブロッコリーと胡瓜とヤゲンナンコツの『くるみマリネ』  
Insalata di pollo cartilagine e broccoli  
Chicken cartilage, broccoli, anchovy and walnuts  
**880yen**

『インサラータ ルッサ』  
(ビエモンテ風はこんなポテトサラダ...)  
Insalata russa  
Potato, anchovy and tuna  
**680yen**

トマトソムリエ『のっくんの厳選トマト』と  
丸ごとモッツアレラチーズのカプレーゼ  
Caprese  
Whole mozzarella cheese and tomato  
**1600yen**

## Spuntino di carne

### つまめる肉料理

肉屋のいろいろモリモリ  
『イタリアン・シャルキュトリ』  
(4人でつまめるボリューム。生ハム、ポークパテなどその日の色々)  
"Carne" misto  
Assorted meat  
**2800yen**

プロシュット・コットとツナの『トンネー』  
Tonne  
Prosciutto cotto and tuna sauce  
**980yen**

いちじくとピスタチオのパテポーク  
Pate di maiale  
Pork pate  
**900yen**

旨辛!! 『ピッカント・ソーセージ』  
Salciccia  
Sautéed chilli sausage & onion  
**1280yen**

## Piattini di carne

### 炭火で肉を焼くぞ!

骨付き豚の塊肉! 350グラミン  
Maiale alla grigliata 350g  
Charcoal grilled pork 350  
**2400yen**

牛サーロインのサンダリ  
Manzo alla griglia  
Charcoal grilled beef  
**2600yen**

## Piattini di carne

### 肉のソース的なお友達

『フレッシュいちじく』でくるみハニー  
fico saltata  
Sautéed fresh fig and balsamic vinegar  
**880yen**

佐賀キャベツとリンゴ、アーモンドの  
『コールスロー』(隠れた人気者)  
coleslaw  
cabbage, apple, almond & mimolette cheese  
**860yen**

こだわり過ぎ『アチェット バタッサーノ』  
(普通のフライドポテトです! :O))  
Aceto patatino  
Fried potato and vinegar  
**620yen**

# DOLCE

一番人気の  
ナッツ香る『ジャンドウイアが魅力のティラミス』  
Tiramisu  
Tiramisu with chocolate & hazelnut  
**800yen**

バージンオイルで楽しむ!  
『バニラジェラート・グランデ』  
Gelato e olio  
Vanilla ice cream & ex. virgin oil  
**800yen**

松嶋さんの苦新作!  
夏の柑橘『フロマージュ・ブラン』  
Fromage Blanc  
Rare cheese with citrusu  
**800yen**

アマレッティなるビスケットとバニラアイスで  
『ボネ』ビエモンテなココアプリン  
Bonet  
Cocoa pudding & vanilla ice cream  
**800yen**

佐賀レモンのジャムとピスタチオが決めて!  
本田さんの自信作『セミフレッド・リモーネ』  
Semifreddo  
Semifreddo with lemon & honey  
**800yen**

# CAFE

アメリカン  
Americano  
**500yen**

カフェラテ  
Caffe latte  
**650yen**

エスプレッソ  
Espresso  
**400yen**

紅茶  
Tea  
**600yen**