

Taverna la Bertesca

TEL 03-6915-1095

2F, 5-42-10 Narita-Higashi, Suginami-ku

Open 11:30am-3:00pm / 5:00pm-1:00am

Closed Tuesdays

フードメニュー (Food Menu)

Antipasto

1. 本日のカルパッチョ Honjitsu No Carpaccio (Today's Carpaccio) ¥ 750
2. 前菜の盛り合わせ Zensai No Moriawase (Assorted Appetizers) ¥ 480
3. 農家直送 温野菜 On-yasai (Steamed Vegetables) ¥ 780
4. パルマ産プロシュート (生ハム) とサラミの盛り合わせ Prosciutto to Salami No Moriawase (Parma Prosciutto (Ham) and Salami Sampler) ¥ 800
5. パルマ産プロシュート (生ハム) Prosciutto (Parma Prosciutto (Raw Ham)) ¥ 580
6. イタリア産 サラミ盛り Salami Mori (Salami from Italy) ¥ 580
7. ムール貝の白ワイン蒸し Muru Gai No Shiro Wine Mushi (White Wine Steamed Mussels) ¥ 580
8. カプレーゼ (トマトの 슬라이スとモッツァレラチーズ、バジル) (Caprese (Tomato Slices, Mozzarella Cheese, and Basil)) ¥ 520
9. 3種チーズの盛り合わせ Sanshu Cheese No Moriawase (Assorted 3 Kinds of Cheese) ¥480
10. タコのフリット Tako No Fritto (Octopus Fritters) ¥ 600

11. 農家直送 野菜のフリット Yasai No Fritto (Vegetable Fritters) ¥ 480
12. 小海老のフリット Koebi No Fritto (Shrimp Fritters) ¥ 500
13. ジャが芋のフリット アンチョビソース Jagaimo No Fritto (Potato Fritters with Anchovy Source) ¥ 420

Fritto (Fried Dishes)

- ベルテスカ風フリッタータ (粉チーズ入りふわふわオムレツ)
(Bertesca Style Frittata (Fluffy Omelette with Grated Cheese))
14. 野菜のフリッタータ Yasai No Frittata (Vegetables Frittata) ¥ 580
 15. 海老のフリッタータ Ebi No Frittata (Shrimp Frittata) ¥ 580
 16. ハムのフリッタータ Ham No Frittata (Ham Frittata) ¥ 600
 17. サルシッチャ (ソーセージ) とじゃが芋のガーリックオイル焼き Salsiccia To Jagaimo No Garlic Oil Yaki (Salsiccia (Sausage) and Potato Grilled with Garlic Oil) ¥ 550
 18. きのこと小海老のガーリックオイル焼き Kinoko To Koebi No Garlic Oil Yaki (Mushrooms and Shrimp Grilled with Garlic Oil) ¥ 550
 19. スカンピ (手長海老) のオーブン焼き (1尾) Scampi No Oven Yaki (Oven Baked Scampi (1Pc)) ¥ 600

Forno (Oven-Baked Dishes)

20. トリップの煮込み (牛の胃袋・ハチノスの煮込み) Trippa No Nikomi (Beef Tripe Stew) ¥ 680
 21. カラブリア風 牛もつのトマト煮込み Calabria Fu Gyu Motsu No Tomato Nikomi (Beef Organs Tomato Stew, Calabria-Style) ¥ 680
- カラブリアはイタリアの南端の地方です
(Calabria is at the toe of the boot, the extreme south of Italy)

Stufato (Stews)

22. 牛ほほの煮込み Gyu Hoho No Nikomi (Braised Beef Cheeks) ¥ 750
 23. タコとじゃが芋の煮込み Tako To Jagaimo Nikomi (Octopus and Potato Stew) ¥ 500
 24. 地鶏のカチャトラ (狩人風煮込み、白ワイン煮込み) Jidori No Cacciatore (Local Chicken Cacciatore (Hunter-Style Stew, Simmered with White Wine)) ¥ 650
- ディナータイムはパン代、おしぼり代として 200 円頂いてお
ります。(コペルト) (There is a cover charge of ¥200 per
guest in dinner time.)

Primo Piatto (Pastas)

25. スパゲッティ ポモドーロ バジリコ (Spaghetti Pomodoro Basilico) ¥ 880
 26. ペンネ アラビアータ (Penne Arrabiata) ¥ 880
 27. スパゲッティ カルボナーラ (Spaghetti Carbonara) ¥ 1000
 28. ペンネ ゴルゴンゾーラ (Penne Gorgonzola) ¥ 1200
- その他、おすすめパスタ 多数あります。
(We have a lot of recommended pastas other than these.)

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

Chicken Pork Seafood Vegetables Flour
 Beef Fish Egg Dairy Products Spicy

協力: **なみじゃない、杉並!**
中央線あるある PROJECT

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

Pizzas

29. ピッツァ マルゲリータ (Pizza Margherita) …… ¥ 880   

30. ピッツァ マリナーラ (Pizza Marinara) …… ¥ 880  

トマトソース、オレガノ、にんにく (Tomato Sauce, Oregano, and Garlic)

31. ピッツァ クアトロ フォルマッジョ (Pizza Quattro Formaggi) …… ¥ 1200  

4種のチーズのピッツァ (Pizza Topped with 4 Kinds of Cheese)
その他、おすすめピッツァあります。
(We have recommended pizzas other than these.)

Dolce (Desserts)

32. 本日のドルチェ Honjitsu No Dolce (Today's Dolce) ¥ 400 ~

Course Menu

33. パスタセット (1名様分・3品) (Pasta Set Meal (for 1 Person, 3 Dishes)) …… ¥ 2000

前菜 (Appetizer, Choose one dish from each.) 

前菜 3種盛り (Assorted 3 Kinds of Appetizers) 

ベルテスカ風サラダ Bertesca Fu Salad (Bertesca-Style Salad)

海の幸のサラダ Umi No Sachi No Salad (Seafood Salad)  

生ハムとチーズのサラダ Nama Ham To Cheese No Salad (Raw Ham and Cheese Salad)   

小皿料理 (Small Dish, Choose one dish from each.)

おまかせフリット (揚げ物) Omakase Fritto (Chef's Choise Fritters)

カルパッチョ (Carpaccio) 

食後のドルチェ (デザート) (Dolce (Dessert))

パスタ メニューよりお選びください (Please select Pasta from this menu. Creamy Pasta +¥100.) 

34. パスタとピッツァセット (2名様分・4品) (Pasta and Pizza Set Meal (for 2 Persons, 4 Dishes)) …… ¥ 3000

サラダ (Salad, Choose one dish from each.)

ベルテスカ風サラダ (大) (Bertesca-Style Salad (Large)) 

海の幸のサラダ (大) Umi No Sachi No Salad (Seafood Salad (Large))  

生ハムとチーズのサラダ (大) Nama Ham To Cheese No Salad (Raw Ham and Cheese Salad (Large))   

小皿料理 (Small Dish, Choose one dish from each.)

カルパッチョ (Carpaccio) 

生ハムとチーズ Nama Ham To Cheese (Raw Ham and Cheese)  

きのこ小海老のガーリックオイル焼き Kinoko To Koebi No Garlic Oil Yaki (Mushrooms and Shrimp Grilled with Garlic Oil)  

じゃが芋のフリット Jagaimo No Fritto (Potato Fritters) 

パスタ (Pasta, Choose one dish from each.)

スパゲッティ おまかせトマトソース Spaghetti Omakase Tomato Sauce (Chef's Spaghetti Tomato Sauce)  

スパゲッティ おまかせ塩味のソース Spaghetti Omakase Shio Aji No Sauce (Chef's Spaghetti Salt-Flavored) 

ピッツァ (Pizza, Choose one dish from each.)

ピッツァ マルゲリータ (Pizza Margherita)   

ピッツァ マリナーラ (Pizza Marinara)  

セットご注文のお客様は、コーヒー・紅茶 ¥ 150 (If you order a set menu, We offer coffee and tea for 150 yen.)

Prix-Fixe Course Menu

35. プリフィックスコース (Prix-Fixe Course) …… ¥ 3500

前菜の盛り合わせ (Assorted Appetizers) 

シェフの気まぐれ盛り合わせ (Chef's Selection Sampler)

パスタ いずれか (Pasta, Choose one dish from each.)

スパゲッティ 本日のトマトソース Spaghetti Honjitsu No Tomato Sauce (Today's Spaghetti, Tomato Sauce)  

スパゲッティ 本日のビアンコ (塩味) Spaghetti Honjitsu No Bianco (Today's Spaghetti, Bianco (Salty))  

スパゲッティ 本日のクリームソース Spaghetti Honjitsu No Cream Sauce (Today's Spaghetti, Cream Sauce)  

肉料理 いずれか (Meat Dish, Choose one dish from each.)

牛もも肉のソテー Gyu Momo Niku No Saute (Sauteed Beef Thigh) 

牛ほほ肉の煮込み Gyu Hoho Niku No Nikomi (Braised Beef Cheeks) 

本日の肉料理 Honjitsu No Niku Ryori (Today's Meat Dishes)

デザートとコーヒー (Dessert and Coffee)   
本日のデザート (Today's Dessert)
コーヒーまたは紅茶 (Coffee or Tea)

Cicchetti (Light Meals)

36. カボナータ ジャが芋、ナス、パプリカ、トマト (Caponata (Potato, Eggplant, Peppers, Tomato)) …… ¥ 400 

イタリアの田舎風 野菜の炒め煮 (Fried Vegetables, Italian Country-Style)

37. 自家製ピクルス Jikasei Pickles (Homemade Pickles) ¥ 300 

38. アンチョビのクロスティニー Anchovi No Crostini (Crostini Topped with Anchovy) …… ¥ 500  

クロスティニーは薄切りパンに具をのせたもの (Crostini is thin sliced bread topped with ingredients)

39. カラブリア風トマトのマリネ Calabria Fu Gyu Tomato No Marine (Calabria-Style Marinated Tomato) …… ¥ 400 

カラブリアはイタリアの南端の地方です (Calabria is at the toe of the boot, the extreme south of Italy)

40. タコのマリネ Tako No Marine (Marinated Octopus) …… ¥ 420 

41. ブルスケッタフレッシュトマトのソース Bruschetta Fresh Tomato No Sauce (Bruschetta Topped with Fresh Tomato Sauce) …… ¥ 300  

ブルスケッタは厚切りパンに具をのせたもの (Bruschetta is thick sliced bread topped with ingredients)

42. 2色のオリーブとチーズ Nishoku No Olive To Cheese (Two Color Olives and Cheese) …… ¥ 300 

In salata (Salads)

43. ベルテスカ風サラダ (温玉、粉チーズ、きのこ、レタス) Bertesca Fu Salad (Bertesca-Style Salad (Soft Boiled Egg, Grated Cheese, Mushrooms, Lettuce))   

1人~2人分 (Piccolo (1-2 Persons)) …… ¥ 420

3人~4人分 (Grande (3-4 Persons)) …… ¥ 680

44. 海の幸のサラダ Umi No Sachi No Salad (Seafood Salad)  

1人~2人分 (Piccolo (1-2 Persons)) …… ¥ 420

3人~4人分 (Grande (3-4 Persons)) …… ¥ 680

45. 生ハムとモッツァレラチーズのサラダ Nama Ham To Mozzarella Cheese No Salad (Raw Ham And Mozzarella Cheese Salad)   

1人~2人分 (Piccolo (1-2 Persons)) …… ¥ 420

3人~4人分 (Grande (3-4 Persons)) …… ¥ 680

46. トマトのサラダ (Tomato Salad) …… ¥ 540 

47. パンツァネッラ (パンのサラダ) (Panzanella (Bread Salad)) …… ¥ 580  