



「東北」と  
「IL BACARO ALMA」

「IL BACARO ALMA」は宮城県仙台市発祥のイタリアンレストラン。

そしてALMAとは「恵み」を意味する言葉です。

東北から毎日届く新鮮な魚介類を中心とした食の恵みを、

シェフが独自の感性と表現方法で、

遠く海に囲まれた国イタリアのバール

「BACARO バーカロ」を

イメージした料理で皆様にお届けします。

**ALma**

IL BACARO

## RECOMMEND



東北貝の盛り合わせ

### ASSORTED SHELLFISH

東北貝の盛り合わせ 〈Half / Full〉

※15:00からのご提供となります。

1,980 / 2,780

東北の漁港から直接届く新鮮な貝を素材の味わいを活かしたさまざまな調理法で盛り合わせに。

IL BACARO ALMA一押しの一皿です。



マグロテールのロースト

### ROASTED TUNA TAIL MEAT

マグロテールのロースト

2種のソースで〈Half / Full〉

880 / 1,580

ジューシーで食べ応えのあるマグロの尻尾肉。さっぱりとしたパセリとレモンのソース、トマトとオリーブのプッタネスカソースの2種のソースで。



栗蟹と山形産ズワイガニのソース

### PASTA WITH CRAB SAUCE

青森産 栗蟹と

山形産ズワイガニのソース キタッラ

1,980

カニの濃厚な出汁から取った旨みたっぷりのソースを生麺のキタッラと合わせて。カニの身もたっぷり入った季節限定のスペシャルティ。

## ANTIPASTO 前菜

CARPACCIO WITH LAW FISH 宮城産ヒラメのカルパッチョ バジルのソース	880
SEARED SKIPJACK TUNA AND JAPANESE PARSLEY 気仙沼カツオ船「亀洋丸」のカツオタタキと春セリ	880
MARINATED OCTOPUS AND RAPE BLOSSOMS 気仙沼産 水タコと菜の花のマリネ	680
SMOKED SWOADFISH WITH ORGANIC VEGETABLE 宮城産カジキマグロの生ハム 有機野菜と	980
ASSORTED SPRING VEGETABLES 東北春野菜のバリエーション	980
INSALATA CAPRESE WITH BURRATA AND STRAWBERRY 仙台いちご、イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ 〈 Half / Full 〉	1,280/1,980
STEAMED OYSTER 岩手大船渡産「佐々木さん」の3年牡蠣 ヴァポール 〈 1ケ 〉	550
STEWED BEEF OFFAL 岩手短角和牛 牛モツの煮込み	780
STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE プレミアムムール貝の白ワイン蒸し	1,480
DEEP FRIED SEAFOODS 東北魚介のフリットミストディマーレ 〈 3種 / 5種 〉	880/1,380

## PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

PASTA WITH CRAB SAUCE 青森産 栗蟹と山形産ズワイガニのソース キタッラ	1,980
PASTA PEPERONTINO WITH JAPANESE PARSLEY, CLAM 宮城名取「三浦さん」の春セリとあさり、カラスミのスパゲッティ	1,480
PASTA BOLOGNESE WITH IWATE TANKAKU BEEF 岩手 短角和牛のボロネーゼ スパゲッティ	1,580
TOMATO SAUCE PASTA WITH FIREFLY SQUID AND ANCHOVY 富山産 ホタルイカとアンチョビのトマトソース タリオリーニ	1,480
PASTA ORECCHIETTE WITH YOUNG SARDINE AND RAPE BLOSSOMS 和歌山「山利のしらす」と菜の花のオレキエッテ	1,480
RISOTTO WITH GREEN ASPARAGUS & SAUSAGE 宮城産グリーンアスパラとサルシッチャのリゾット	1,580

## SECONDO メイン料理

※メインのお料理は焼き上がりまで30分ほどお時間をいただいております。

SICILIAN STYLE BEEF STEAK A5山形牛 タリアータ ルッコラ、パルミジャーノ 〈 200g 〉	3,500
ROASTED PORK WITH HERBS 山形産 米沢豚のハーブロースト 〈 200g 〉	1,980



**ILBACAROALMA**