

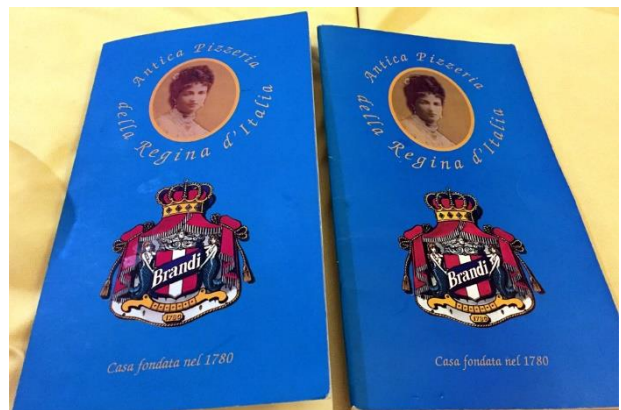
イタリア グルメ の旅 2018年4月27日~5月11日

(1) ナポリ

探しているのはピザ屋さん、それも本場ナポリ一番の老舗。ここらしいが 45 分の待ち。
ピザ マルゲリータ発祥の店「ブランディー」



創業 1780 年の超有名店 BRANDI



ピザ窯、熱気ムンムン



モッツアレラ、超豪華版



ラングスタ・フリットは定番



イワシフライ



海の幸盛り合わせ



海鮮ペンネ



マルゲリータ



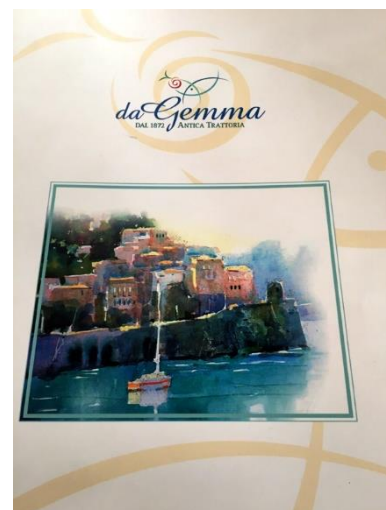
クワトロ・フロマージュ



これで@€30

(2) アマルフィ①

ホテルお奨めの Gemma はドオーモ広場にあるらしいが、、、 Gemma は 2 階だが入口は横の路地から入って・・・此処からどうぞ！



聞いていた通り、美味そうな海の幸が諸々ネタケースに入っていて食欲大いにそそられる。



モッツアレラをフライにした逸品



前菜はモッツアレラ、フライは魚介すり身



自家製のパンも秀逸



蒸し魚、マス系のレモンフィッシュ



レモン・チェッロ付きデザート



ここは、@€50

【アマルフィーのお店】



レモンは特産物



名物「レモンチェッコ」



(3) アマルフィ②

アマルフィ海岸クルーズの後、遅めのランチ、レストラン探しで、やっと見つけたお店、オーダーストップだけれど何とか交渉成立。



南イタリア定番のムール貝の前菜



塩ピザ



レストランお薦めのパスタ



美味の野菜スープ



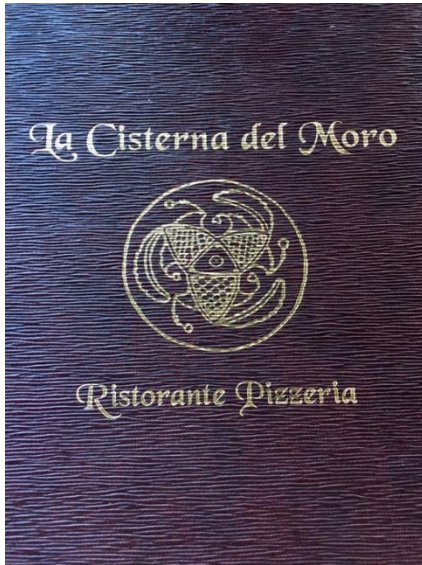
メインの鯛に似た魚のトマトソース炊き



ここは、@€23！安い！

(4) タオルミナ①

1 時間の散策でここに決定



活き牡蠣にレモン汁



海鮮サラダ



ズッパ・ディ・マーレ ペルファボーレ 海の幸の焼き物



シチリアピザ



ジェラート・ディ・リモーネ



これで@€42

(5) タオルミナ②

宿泊先から紹介された海鮮料理店



新鮮なスナッパーをオープン焼きに



お店お薦めキノコパスタ



野菜の？



ニョッキという豆



2kg のタイのオープン焼き



(6) カターニヤの青空市場



(7) シラクーサ①

ザクロのジュース屋さん



午後 7 時半開店を 30 分早めてもらって



前菜は海の幸



レモン絞ってその濃厚な味覚を愉しむ



サーモンと海老は良質なオリーブオイルで



モッツアレラにレタス&トマトは定番



お供はガーリックトースト



ムール貝のズッパ



イイダコとイワシのフリット



メインの舌平目の巻物



メはパスタ



(8) シラクーサ②



蛸、レモンとオリーブオイルで



シチリアの定番、魚介のグリル



ムール貝は巨大、ズッパの出汁が最高に美味しい



焼き野菜、これも正解



地元名物パスタ、揚げた魚介のトッピング



デザート



見た目以上にコクのあるケーキ



ここは、@€25、メチャ安！
トリップアドバイザーと言ったからだろうね？

（8）アグリジェント①

ホテル女将（画伯）のお奨め食事処



お任せ海の幸前菜



酒の肴にバッチリの2皿



今回の旅で唯一のビーフ



STARTERS		ENGLISH
1) Royal seafood platter	€ 45,00	
2) Royal medium seafood platter	€ 25,00	
3) Mazzara red prawn carpaccio, burrata	€ 12,00	
4) Tuna tartare with exotic fruit & greek yoghurt	€ 12,00	
5) Prawn, salmon & tuna tartare trio	€ 15,00	
6) Salt-rubbed octopus	€ 10,00	
7) Peppered mussels / soup	€ 8,00	
8) Mixed fried fish	€ 10,00	
9) Matra triptych (Raw fish, scampi, prawns and tuna tartare)	€ 15,00	
10) Cup of squid	€ 10,00	
11) Caprese (Mozzarella and tomato)	€ 6,00	
12) Prosciutto and melons	€ 8,00	
13) Oysters	€ 3,00 / € 4,00	
FIRST COURSES		
1) Busiate with pesto of the Valley	€ 10,00	
2) Calamarata pasta with carpet shell clams & creamed potato	€ 12,00	
3) Linguine with scampi	€ 12,00	
4) Spaghetti with sea-urchin	€ 15,00	
5) Spaghetti with sardines	€ 9,00	
6) Spaghetti with tomato sauce	€ 6,00	
SECOND COURSES		
1) Sesame seared tuna steak on creamed potato & lemon	€ 15,00	
2) Octopus on a bed of purple potatoes	€ 10,00	
3) Crispy kataifi wrapped local Casteldaccia prawns	€ 15,00	
4) Salmon on saffron & fennel creamed potato	€ 15,00	
5) Capesante served on potato puree violet and mayonnaise of mussel	€ 14,00	
6) Grilled swordfish	€ 10,00	
7) Grilled squid	€ 10,00	
8) White fish (per kg.)	€ 45,00	
9) Entrecôte with chips or salad	€ 12,00	
FOCACCIA BREADS		
1) Matra focaccia: red prawn, rocket salad, crispy bacon, Grana Padano cheese flakes & cocktail sauce	€ 12,00	
2) Focaccia with burrata cheese, salmon, rocket salad & extra virgin olive oil	€ 9,00	
3) Focaccia with tuna, red onion, tomatoes, Pantelleria capers & black olives	€ 9,00	
OUR SALADS		
1) Mixed salad	€ 4,00	
2) Lettuce, baby mozzarella, salmon, sweet corn, cherry tomatoes, Grana Padano	€ 7,00	
3) Flakes orange, red onion, black olives, anchovies, capers, apple cider vinegar	€ 5,00	
4) Lettuce, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, prawns	€ 5,00	
5) Lettuce, tuna, rocket salad, carrots, sweet corn, Grana Padano flakes	€ 5,00	
6) Grilled vegetables	€ 3,00	
7) Fried potatoes	€ 3,00	
FRUIT AND DESSERT		
1) Fruit	€ 3,00	
2) Dessert	€ 4,00	

(9) アグリジェント②



鮭のタルタル



モッツアレラにトマトにバジル、イタリア国旗



ズッパはシチリアの定番ムール貝



爽やかサッパリのサラダ、チーズ乗せ



鮭の表面炙りの逸品



メインは海老の揚げもの



(10) アグリジェント B&B の朝ごはん

