



足を踏み入れた時から始まる喜び、日常を更に彩る海の幸 シェフをはじめスタッフ全員が暖かく包む「心に残るイタリアン」

当店の魚介は長浜市場から玄海灘を中心に鮮度良い海産物を取り揃えております。その日のお魚に合わせてシェフがそれぞれの美味しい食べ方(商品名)を提案しております。是非中央ショーケースをご覧ください。お客様の今日の気分に合わせてお好きなものをお選びください。その他お料理についてご要望等ございましたら注文スタッフまでお気軽にお声掛け下さい。

お野菜は福岡糸島の美味しい食材を中心に仕入れており、イタリアンでは欠かせない「バジル」は福岡の農家 FUSAYOSHIさん、ニンニクは海外産を使わず青森からと味はもちろんの事、安心安全とこだわりを持って食材吟味しております。

From Osteria Valentina



La nostra specialita!

ショーケースよりお選び頂ける
“本日のアクアパッツァ”

1,500 ~ 4,000-

ショーケースよりお選び頂ける
“本日のお魚料理”

ショーケース内のカードに金額表記



FREE Wi-Fi

SSID 1: VALENTINA_gb
SSID 2: VALENTINA_a

PASS: 0924063123

Follow Us on



当店の情報や仕入れた食材、お料理等
随時更新しております。



Instagram



LINE

Antipasto Freddo

冷前菜

🇮🇹 La nostra specialita!

本日の玄界灘の海鮮5種を盛り合わせた Valentinaのカルパッチョ

1,680-

当店がお勧めする一皿。本日のお魚を厳選し、カルパッチョ、炙り、お刺身スタイル等
そのお魚の最良の調理法でご提供致します。是非ご賞味下さい。

Valentinaの極薄生ハム

小皿 980- 大皿 1,580-

全国でも限られた店でしか召し上がれないイタリア製の特注スライサーで極薄にスライスしております。

口だけ良い生ハムを是非ご賞味ください。

※ 4名様以上でお召し上がりには大皿がおすすめです

シェフが選ぶ前菜盛り合わせ 1,380-

シェフが選ぶ本日の一口大のお料理盛合せ。お気に入りの料理がありましたら追加も承ります。

自家製の燻製盛り 1,120-

魚介やお肉、チーズ等、丁寧に燻製しております。ワインと一緒にどうぞ。

チーズの盛合せ 1,280-

チーズの内容はスタッフまでお声掛け下さい。

<表示価格はすべて税込価格です>



ストラッチャテッラのカプレーゼ 1,280-

人気の大きいフレッシュチーズ「ブッラータ」の中身だけ楽しめるフレッシュチーズ。クリーム濃厚さ、ミルクィな味わいが口の中で広がります。トマトはオレンジの風味をくわえてより香り高い逸品に。

有田鶏のインボルティニーニ ~サルサヴェルデ~ 780-

キノコを大分産「有田鶏」で包み焼きしたお肉の前菜。バジルソースに付けると香りも足され飽きない一品に。

サバのリエット ~バケット添え~ 580-

鯖、ニンニク、香草をじっくり煮込みペースト状に。バケットに付けてお召し上がりください。

お野菜ピクルス 480-

さっぱり味のピクルスはお口直しにもお勧めです。

コックさんのレーズンバター ~バケット添え~ 580-

レーズンの甘味とラム酒の利いたオリジナルバター。

タコとパプリカのペペロナータ 680-

シチリア発祥の郷土料理でタコとパプリカ、玉ねぎを使った前菜。ピネガー、オリーブオイルを使い爽やかな酸味が特徴。

自家製田舎風パテ 680-

豚肉を使った定番の「パテ・ド・カンパーニュ」。赤ワインのお供に是非。

<表示価格はすべて税込価格です>

Insalata

サラダ

 *La nostra specialita!*

彩り豊かな福岡野菜のピンツイモーニ

～カニ味噌、ヴィネグレットのソース～

1,180-

シェフ自ら厳選した糸島産のお野菜を中心に彩り豊かで野菜本来の味が楽しめる生野菜サラダ。
イタリアのスティックサラダをValentina風にアレンジ。食感ある野菜が楽しめます。

炙りサーモンとアーモンドのインサラータ 1,080-

マリネしたサーモンを炙り乗せアーモンドで香りもアクセントに。
海鮮&リーフサラダがお好きな方にお勧めです。

パンツァネツラ 920-

トスカーナ地方のパンを使ったサラダ。パンの食感が楽しく、煮卵や生ハム、チーズ、ケール等
バリエーション豊かなサラダ。ヴィネガーをベースに作るさっぱりとしたオリジナルヴィネグレットドレッシングが
良く合います。他ではなかなか食べられない珍しいサラダを是非。

<表示価格はすべて税込価格です>

Antipasto Caldo

温前菜



La nostra specialita!

イワシのヴェッカフィーコ 780-

パン粉、香草、アーモンド、オレンジ風味ニンニク、アンチョビを合わせた具材をイワシで巻いて焼き上げたシチリアの郷土料理。辛口の白ワインとのマリナーージュを是非お楽しみください。

本日のお魚のミニキッシュ 480-

本日の魚と野菜を入れた食べやすく小ぶりのキッシュ。1つを半分にカットしております。

魚介のボルペッティーニ 680-

お魚をすり身にし、団子状に成形して焼きあげたイタリア全土で愛される郷土料理。茄子のソースと一緒に召し上がってください。

ヤリイカのセモリナフリット 920-

長浜市場直送のヤリイカにカリカリ食感が特徴のセモリナ粉をまぶした食感の良いフライ。

フレンチフライ ~ハニーマスタード~ 580-

肉厚ホクホクのポテトフライ。極薄生ハムを巻いて食べると更に美味しいので是非お試しください。

季節野菜と生ハムのフリット 780-

旬のお野菜に生ハムを巻いて野菜の旨味と塩気のバランスが良く、竹炭も一部使用したお野菜フライ。

ヤリイカのアランチーニ (2個) 680-

ヤリイカ、イカ墨、魚介の出汁で炊きあげたりゾットを使ったライスコロッセ。トマトソースをつけて召し上がってください。

Valentina のフォカッチャ 380-

ふわふわ自家製フォカッチャ。パスタやお食事のお供に。



Pesce

魚料理

🇮🇹 La nostra specialita!

ショーケースよりお選び頂ける“本日のアクアパッツァ”

1,500 ~ 4,000-

長浜市場直送の新鮮なお魚だからこそ美味しい「イタリアン定番のお魚の煮込み」。海鮮にこだわりをもつ当店だからこそお勧めする逸品です。出汁と具材を少し残していただき、専用のリゾットで最後まで美味しく召し上がれます。※2名様には小ぶりのお魚がお勧め。

ショーケースよりお選び頂ける“本日のお魚料理”

ショーケース内のカードに金額表記

当店の魚料理はその日の仕入れたお魚を中央ショーケースに並べております。お魚に合わせてシェフがオススメする調理法から選んでお客様の好みのメインを調理致します。是非ショーケースをご覧くださいスタッフにお申し付け下さい。



Carne

肉料理

🇮🇹 La nostra specialita!

和牛ランプのタリアータ ~季節のお野菜ソース~ 2,380-

赤身の人気部位「ランプ」150gをじっくり丁寧に焼いて。最適な焼き加減で提供致します。フレッシュな肉感と旨味、程よい噛み応えをお楽しみ下さい。

糸島豚ロースの低温調理 1,780-

福岡糸島豚200gを30分かけてじっくり焼いて柔らかくジューシーさを残し仕上げにグリルで香ばしく。ご注文はお早めに。ハーフサイズ希望もお気軽にお声掛けください。

仔牛のコトレッタと焼きモッツアレラ 2,080-

コトレッタとはミラノ風カツレツの事。仔牛100gを特製パン粉で焼き揚げにしモッツアレチーズを乗せてとろりとミルクに仕上げました。フレッシュトマトソースの酸味が良く合います。

自家製サルシッチャと旬の焼き野菜 1,280-

Valentinaオリジナルのイタリア式ソーセージ。ジューシーな肉汁と香草、スパイスの香りがよくマスタードに付けて食べると酸味も加わりより美味しく召し上がれます。

<表示価格はすべて税込価格です>



Pasta

パスタ

 *La nostra specialita!*

玄界灘のペスカトーレ 1,780-

福岡の海域「玄界灘」から海老や貝類を使い贅沢な出汁をトマトパスタで仕上げた
Valentinaならではのおすすめ海鮮パスタ。

贅沢雲丹の濃厚クリームパスタ 1,780-

ソースにも雲丹、具材にも雲丹を使った雲丹好きにはたまらない濃厚なパスタ。

活アサリのボンゴレビアンカ ～シチリア風～ 1,180-

生きたアサリを使う事で質の良い出汁が効いたオイルパスタ。シチリアではモリーカというイタリアのパン粉を使い、香りを足す文化があります。モリーカの触感、香りもお楽しみください。

イカスミのパスタ 1,180-

贅沢にイカ墨をたっぷり使用した海鮮の旨味が凝縮したパスタ。

サルシッチャときのこのジェノヴェーゼ 1,180-

豚肉、香草を加えた自家製サルシッチャ(ソーセージ)を使った香り高いバジルソースパスタ。

ポルチーニ茸のボロネーゼ ～リガトーニ～ 1,180-

高級キノコ「ポルチーニ」とエリンギ等様々なキノコと牛ミンチを使ったミートソースパスタ。太麺ショートの子パスタ「リガトーニ」でどうぞ。

タコと茄子のアラビアータ 1,180-

タコと茄子、唐辛子を使った辛いトマトパスタ。辛味の調節も出来ますのでスタッフにお申し付けください。

スモークサーモンとルッコラの トマトクリームパスタ ～タリアテッレ～ 1,280-

生クリームのまるやかさとルッコラの青々しさが口の中で広がるやさしいパスタ。「タリアテッレ」という太麺の生パスタがソースによく絡みます。

※ 表記以外のパスタもお気軽にお声掛けください。

<表示価格はすべて税込価格です>



Pizza

ピッツァ

 *La nostra specialita!*

オルトナーラ (トマトソース) 1,780-

オルト=「菜園風」という事から野菜がたっぷり使われた一品。ナス、ズッキーニ、パプリカ、オリーブに季節のお野菜ソースをかけた見た目も華やかなピッツァ。

極薄生ハムのビアンカネーヴェ (トマトソース無し) 1,980-

当店の「極薄生ハム」とルッコラ、グラナパダーノ(粉チーズ)を使った「白雪姫」とも称されるピッツァ。

マルゲリータ (トマトソース) 1,380-

イタリア王の王妃マルゲリータがイタリア国旗の色と同色を気に入った事から始まったピッツァの王道「マルゲリータ」。悩んだ時には王道を。

クアトロフォルマッジ (トマトソース無し) 1,780-

グラナパダーノチーズ + モッツアレラチーズ + リコッタチーズ + ゴルゴンゾーラを使った4種のチーズピッツァ。ゴルゴンゾーラの香りがクセになるコクとミルクィーさが特徴の女性に人気のピッツァ。

ペスカトーレ (トマトソース、チーズ無し) 1,880-

イカ、タコ、アサリ、ムール貝を使った贅沢な魚介ピッツァ。オレガノをアクセントに使い香りも良いピッツァです。

<表示価格はすべて税込価格です>



ディアボラ (トマトソース)

1,780-

イタリア語で「悪魔」の意味を持つディアボラ。辛サラミと唐辛子を使い悪魔的辛さも意味するクセになるピッツァです。辛いモノ好きな方にお勧めです。

コットエフンギ (トマトソース無し)

1,680-

コット=ハム。フンギ=キノコをのせて。キノコの香りと過熱ハムのさっぱりとした肉感。塩味も爽やかでバランスのいいピッツァ。

マリナーラ (トマトソース、チーズ無し)

880-

トマトソース、ニンニク、オレガノしか使わないシンプルなトマトピッツァ。シンプルだからこそトマトソースのフレッシュな香りと爽やかさを楽しめます。

チチニエツリ (トマトソース無し)

1,780-

たっぷりのシラスを乗せてアンチョビ、オレガノ、モッツアレラチーズでミルクィーさと塩味のバランスが良いピッツァ。オレガノの香りがアクセントになっております。

マルゲリータDOC (トマトソース)

2,180-

DOCとはドックと呼ばれ、モッツアレラの発祥、カンパーニャ州で作られる水牛乳のチーズを使ったピッツァ。さっぱりとした爽やかな酸味とジューシーなミルクィーさが特徴の高品質モッツアレラチーズです。

プッタネスカ (トマトソース、チーズ無し)

1,280-

トマトソースに、ニンニク、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、唐辛子に乗せたピリ辛な爽やかな酸味のトマトピッツァ。おつまみ感覚でもどうぞ。

<表示価格はすべて税込価格です>



Risotto

リゾット

 *La nostra specialita!*

イカスミのリゾット 1,180-

贅沢にイカ墨をたっぷり使用した海鮮の旨味が凝縮したリゾット。

アクアパッツァのメリゾット 480-

当店おすすめのアクアパッツァは出汁も無駄なくリゾットに。

エビとチェリートマトのリゾット 1,080-

エビ、魚介出汁、チェリートマトを入れ炊き込んだトマトベースのリゾット。

クアトロチーズのクリームリゾット 1,280-

4種チーズと生クリームで濃厚且つコクのある贅沢なリゾット。

フレッシュマッシュルームと生ハムのリゾット 1,280-

生で食べられる希少価値の高いマッシュルームの香りと生ハムの塩味が程よいリゾット。

Dolce

デザート



La nostra specialita!

Valentinaのホワイトティラミス 680-

ホワイトチョコを贅沢に使ったオススメのデザートです。程よい甘さが絶妙です。

Espressoカタラーナ 580-

エスプレッソを使ったコクのあるクレームブリュレ風のデザート。

凍らせシャリシャリ食感もお口直しにぴったり。

本日のアイス3種盛り ~焼き菓子を添えて~ 680-

バニラ、ピスタチオ、季節のアイスにフルーツ、自家製の焼き菓子をそえて。

内容はスタッフにお声掛け下さい。

