

Antipasti

前菜

Prosciutto di Parma "GENNARI" 16 mesi / Italian Raw Ham パルマ産生ハム "GENNARI" 16ヶ月熟成	¥1600
Affettato Misto / Assorted Italian Ham and Salami イタリア各地の伝統的サラミ盛り合わせ	¥1800
Insalata Stagione / Seasonal Salad モアーク農園のベビーリーフ&季節野菜のシンプルサラダ	¥1000
Insalata con Prosciutto / Seasonal Salad with Raw ham パルマ産生ハムを添えた季節野菜のサラダ	¥1600
Insalata Caprese / Mozzarella Cheese and Tomato Salad ナポリ直送 水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ	¥1800
Carpaccio di Pesce Spada / Sword Fish Carpaccio Style カジキマグロの自家製マリネとオレンジのカルパッチョ仕立て	¥1600
Trippa alla Fiorentina / Baked "Trippa" with Kidney Beans フィレンツェ風牛トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み グラタン仕立て	¥1600
Formaggi Misto / Assorted 4 Kinds of Italian cheese イタリア産テーブルチーズの4種盛り合わせ	¥1400

Pizza

ピッツァ

<< トマトソースあり >>

Margherita (Mozzarella, Basil, Tomato Sauce) マルゲリータ(モッツアレラ・バジリコ・トマトソース)	¥1600
Ischiana (Margherita & Shrimp, Squid, Tuna) イスキアーナ(マルゲリータ & エビ・イカ・ツナ)	¥1800
Marinara (Garlic, Baby Tomato, Basil, Tomato Sauce) マリナーラ(ニンニク・チェリートマト・バジリコ・トマトソース)	¥1500
Romana (Black Olive, Anchovy, Oregano, Basil, Mozzarella, Tomato Sauce) ロマーナ(黒オリーブ・アンチョビ・オレガノ・バジリコ・モッツアレラ・トマトソース)	¥1600
Diavola (Italian Salami, Mozzarella, Tomato Sauce) ディアボラ(イタリア産サラミ・モッツアレラ・トマトソース) ※少し唐辛子が効いています。	¥1600
Lardo (Lardo, Anchovy, mozzarella, Baby Tomato, Tomato Sauce) ラルド(コロンナータ産ラルド・アンチョビ・モッツアレラ・プチトマト・トマトソース)	¥1800

<< トマトソースなし >>

Delizioso (Gorgonzola, Walnut, Dry Fig, Mozzarella) デリツィオーゾ (ゴルゴンゾーラ・くるみ・イチヂク・モッツアレラ)	¥1800
Prosciutto (Raw Ham, Rucola, Smoked Mozzarella) プロシュット (パルマ産生ハム・ルーコラ・燻製モッツアレラ)	¥1800
4 Formaggi (Gorgonzola, Targgio, Stracchino, Mozzarella) クワトロフォルマッジ (ゴルゴンゾーラ・タレージョ・ストラッキノー・モッツアレラ)	¥1800

Mezzo e Mezzo (Half & Half : Please Make a Choice) メッツォメッツォ(上記の全てのピッツァからお好み2種のハーフ&ハーフです!)	¥1800
--	-------

<メニューは外税表記とさせていただきます>

Primi パスタ・リゾット

Spaghetti al Pomodoro e Basilico / Spaghetti with Tomato and Basil チェリートマトとフレッシュバジリコの“スパゲッティ”	¥1500
Spaghetti con Bottarga / Spaghetti with Mullet Roe in olive oil Sauce カラスミたっぷりのアーリオ・オリオ・ペペロンチーノソース“スパゲッティ”	¥1800
Rigatoni alla Amatriciana / Rigatoni with Italian Bacon in Tomato Sauce コロンナータ村産グアンチャーレのアマトリーチェ風トマトソース“リガトーニ”	¥1600
Pappardelle al Ragù di Manzo / Pappardelle with Meat Sauce 黒毛和牛のトスカーナ風ラグーソース 自家製パスタ“パッパルデッレ”	¥1800
Gnocchi ai 4 Formaggi / Baked Gnocchi with 4 Kinds of Cheeses イタリア産4種チーズのクリームソース ジャがいもの“ニョッキ” 白トリュフ風味	¥1800
Risotto con Porcini / Risotto with Porcini mushrooms and Parmigiano Cheese イタリア産サマーポルチーニとパルミジャーノチーズの“リゾット”	¥2000

コース プラス¥200

Secondi メインディッシュ

Tagliata di Manzo / Charbroiled Beef “Tagliata” Style 国産黒毛和牛の炭火焼き “タリアータ”	200g/¥3200
Maiale e Salsiccia alla Griglia / Charbroiled Pork & Sausage 本日の銘柄豚と自家製サルシッチャの炭火焼き	コースお1人様プラス¥300 ¥2800
Costolette di Agnello alla Griglia / Charbroiled Lamb Chop オーストラリア産仔羊骨付ロースの炭火焼き ローズマリー風味	2本/¥2800
Ossobuco / Stewed Calf's Shank Meat with Tomato 仔牛スネ肉のトマト煮込み “オッソブーコ” 温野菜添え	¥3200

コースお1人様プラス¥300

[付け合わせ]

※お肉料理をご注文のお客様は、下記の付け合わせから1品お選び頂けます
(仔牛スネ肉のトマト煮込み“オッソブーコ”は除きます)

- | | |
|--|--|
| Fagioli Cannellini / White Kidney Beans
・白インゲン豆のオリーブオイル風味 | Patate al Forno / Baked Potato
・じゃが芋のオープン焼きローズマリー風味 |
| Insalata Pomodoro / Tomato salad
・トマトとベビーリーフのサラダ | |

<メニューは外税表記とさせていただきます>