



Stuzzichino 小皿前菜

オリーブミスト 490

シチリアの肉厚でフレッシュ感あふれるグリーンオリーブとタジヤスカ種(小粒の黒オリーブ)。

やわら海老のフリット カラブリア風 650

丸ごと食べられる海老をカリッと揚げて、カラブリアの唐辛子オイルでピリ辛に。

野菜のピクルス 550

パルミジャーノチーズのフリット 730

彩鳥レバーのパテ 630

フライドポテト サルビアの香り 790

豚タンのグリル 香草ソース 650

「サルサヴェルテ」というイタリアンパセリのソースでさっぱりと。



Antipasto 前菜

水牛モッツァレラチーズの カプレーゼ 1230

イタリアのこだわり水牛モッツァレラは、とても濃厚でクリーミー。

「イタリア職人が作る」 北海道産リュウクワチーズ 1050

サボテンのジャムとピリ辛なサラミでどうぞ。

本日の鮮魚のカルパッチョ 1200~

トリュフとスモークチーズの イタリアンオムレツ 1550

チーズたっぷりでフワフワに焼き上げたオムレツ。卵と相性抜群なトリュフを散らします。

パルマ産生ハム 1590

世界三大生ハムの1つであるパルマ産の生ハム。

前菜の盛り合わせ 1680

人気の前菜7種盛り合わせ。色々つまみたいときはコチラ!

Formaggio チーズ イタリア産チーズの盛り合わせ 1800

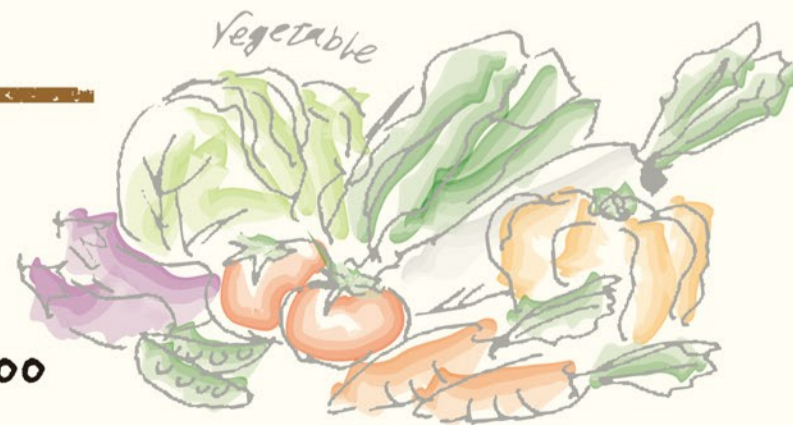
パルミジャーノ・レッジャーノ(ハード)、ゴルゴンゾーラ・ドルチェ(青カビ)、ペコリーノ・トスカノ(ハード・羊乳)、タレージョ(ウオッシュ)の4種盛り。

Insalata サラダ

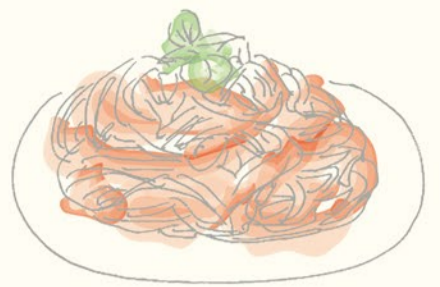
こだわり野菜たっぷりサラダ 980

季節野菜のバーニャカウダ 1500

季節の野菜の美味しさをシンプルに堪能できる一品です。アンチョビ、ニンニク、オリーブオイルのソースでお召し上がりください。



Pasta パスタ



季節野菜の菜園風トマトソース

ペンネ オルトナーラ 1390

季節の野菜をふんだんに使ったパスタです。

ラグー・ボロネーゼのリガトーニ 1190

お肉とトマトと香味野菜、ワインでじっくり煮込んだ 当店自慢のミートソース。

カラスミのアリオオリオ ペペロンチーノスパゲッティ 1200

胡桃とゴルゴンゾーラ チーズのフジッリ 1450

サーモンとブロッコリーの クリームソース フェットチーネ 1400

ズワイガニとルッコラの トマトクリームソース スパゲッティ 1600

スパゲッティ ポモドーロ 990

シンプルな美味しさ。トマトとバジルのスパゲッティです。

自家製フォカッチャ 250

+300円 グルテンフリーのパスタに変更できます

Carne お肉料理

牛ハラミ肉のタリアータ バルサミコソース 2000

シンプルに焼いた柔らかい赤身のハラミ肉。

丹波地鶏 黒どりのローマ風 トマト煮込み 1650

鶏もも肉をトマトと白ワインで煮込んだローマの伝統料理。

房総オリヴィアポーク ロース肉のグリル 1900

オリーブの搾りがすを食べて育った 臭みがなく柔らかい肉質の豚肉。

サルシッチャのロースト インゲン豆の煮込み添え 1100

A3黒毛和牛フィレ肉のグリル トリュフのソース 3600

Dolce デザート



ティラミス 680

イタリアンドルチェの定番!

カプリ風チョコレートケーキ 690

小麦粉を使わないで作る、濃厚なカプリ島の名物ケーキ。

オレンジ風味のピアンコマンジャレ 650

シチリアの定番デザート。アーモンド風味のパンナコッタ。

自家製ジェラートソルベット 600

季節に合わせてお店で手作りしています。内容はスタッフまでお尋ねください。

クレマ・カタラーナ フルーツのコンポートと 630

フローズンのブリュレと旬のフルーツが美味しい一品です。