



# 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マスカ種(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

## 菜鳥レバーのパテ 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 630

「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、とって濃厚でクリーミー。

## 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。

## 産直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こちら!

## Formaggio チーズ イタリア産チーズの盛り合わせ 1800

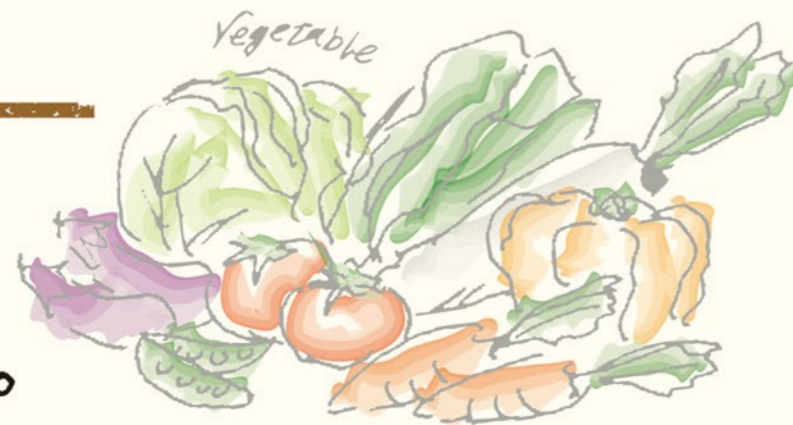
パルミジャーノ・レッジャーノ(ハード)、ゴルゴンゾーラ・ドルチェ(青カビ)、ペコリーノ・トスカノ(ハード・羊乳)、タレッジョ(ウォッシュ)の4種盛り。

# Insalata サラダ

## こだわり野菜たっぷりサラダ 980

## 産直野菜のバーニャカウダ 1500

野菜ソムリエが選んだこだわり産直野菜。野菜の美味しさを堪能できる一品。



# Pasta パスタ

+300円 グルテンフリーのパスタに変更できます



## シェフおすすめ 本日のパスタ

その日のスペシャル食材をシェフが美味しいパスタに。内容はスタッフがご説明いたします。

## 季節野菜の菜園風トマトソース

### ペンネ オルトナラ 1390

季節の野菜をふんだんに使ったパスタです。

## カラスミ・アリオオリオ

### ペペロンチーノ スパゲッティ 1200

## 魚介のトマトソース

### スパゲッティ ペスカトーレ 1700

## 信州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 1500

## 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。

## 胡桃とゴルゴンゾーラチーズのペンネ 1450

## ラグー・ボロー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。

## フォカッチャ 250

自家製のフォカッチャとバゲット。

# 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。

## 房総オリーブアボック

### 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。

## 牛ホホ肉のバローロ煮込み

### ~ ブラザート アル バローロ ~ 2200

ピエモンテのワインの王様といわれる「バローロ」のソース。ホロホロになるまで煮込んでます。

## 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。

## 美原産鹿肉のロースト

### 赤ワインのソース 2500

丁寧に処理した鹿肉は全く臭みがなく、じっくりローストしたジビエ料理。

# 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。