

ANTIPASTI

前菜

前菜盛り合わせ (2人前~)

Assorted Appetizer

1人前様¥880



フレッシュトマトと
モッツアレラチーズのカプレーゼ
Caprese

¥880



グリーンサラダ
Green Salad

¥780

シーザーサラダ
Caesar Salad

¥880



鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio

¥1,000



アフエッターティミステイ
~生ハムサラミ盛り合わせ~ラダ
Assorted Salami & Prosciutto Plate

¥1,200



生ハム“プロシュート” ¥800
Raw Hams

サラミ ¥500
Salami

自家製パテ ¥600
Pate

TAPAS

タパス

アンチョビブロッコリー ¥450
Anchovy Broccoli

人参ラペ ¥450
Carrot Rapee

CARNE

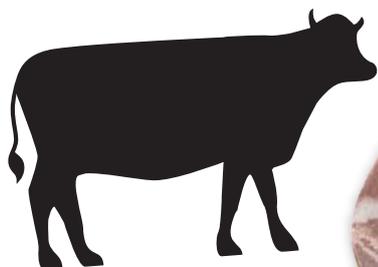
お肉料理

ブラックアンガス牛赤身肉のグリルステーキ (200g)

Grilled Beef

¥2,400

※調理時間30分程かかります。



SIDE MENU

おつまみ



海老と季節野菜のアヒージョ ¥1,000
パン2個付
追加パン 1個 200円
Shrimp Ajillo



スパイシーフライドチキン ¥780
Fried Chicken



フレンチフライ ¥550
French Fries



ソーセージの盛り合わせ ¥1,200
Assorted Sausages



PIZZA ROSSA

ピッツア トマトソース

“ 当店自慢の水牛のモッツアレラチーズ ”

作り手のポンティコルヴォ社はイタリア・カンパーニャ州
ナポリから北に30kmほどのトブレアーニ山の麓に位置する町
カゼルタ(モッツアレラ発祥の地)
において約50年間変わらぬ製法にて
モッツアレラを作り続けています。
週3回日本に届けられる新鮮な本物の
水牛モッツアレラを是非お召し上がりください!



水牛モッツアレラのマルゲリータ ¥2,200

(トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル)

Neapolitan Buffalo Mozzarella.Tomato Sauce.Basil



マリナーラ

(トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル)

Tomato Sauce.Garlic.Oregano.Basil

¥1,100



Marinara



Margherita

マルゲリータ

(トマトソース、モッツアレラ、バジル)

Tomato Sauce.Mozzarella.Basil

¥1,200

ロマーナ

(トマトソース、モッツアレラ、バジル、アンチョビ、オレガノ)

Tomato Sauce.Mozzarella.Basil.Anchovy.Oregano

¥1,300



Romana



Diavola

ディアボラ

(トマトソース、バジル、ピリ辛サラミ、モッツアレラ)

Tomato Sauce.Basil.Hot Sarami.Mozzarella

¥1,500

ソーセージ&リコッタ

(トマトソース、モッツアレラ、ソーセージ、リコッタ、バジル)

Tomato Sauce.Basil.Sausage.Ricotta.Mozzarella

¥1,600



Sausage & Ricotta



Pescatore

ペスカトーレ

(トマトソース、イカ、エビ、アサリ、小柱、ムール、バジル、オレガノ)

Tomato Sauce.Basil.Squid.Shrimp.Clams.Adductor muscle.mussels.Oregano

¥1,800



PIZZA BIANCA

ピッツア チーズベース



D.O.C

(水牛モッツアレラ、ミニトマト、バジル)

Napolitan Buffalo Mozzarella.Petit Tomato.Basil

¥2,300



サラミビアンカ

(モッツアレラ、バジル、ピリ辛サラミ、黒コショウ)
Mozzarella.Basil.Hot Salami.Black Pepper

¥1,500



Salami Bianca



Genovese

ジェノヴェーゼ

(イタリア産ハム、バジルペースト、モッツアレラ、リコッタ)
Ham.Basil Pesto.Mozzarella.Ricotta

¥1,600

ビスマルク

(モッツアレラ、ベーコン、旬野菜、半熟玉子)
Mozzarella.Bacon. Soft-boiled egg.Vegetable

¥1,700



Bismarck



Salmone

サルモーネ

(モッツアレラ、スモークサーモン、ほうれん草、グラナ)
Mozzarella.Smoked Salmon.Spinach

¥1,700

クワトロフォルマッジ

(ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、モッツアレラ、グラナパダーノ、ハチミツ)
4 Kinds Cheese

¥1,800



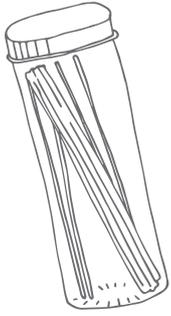
Quattro Formaggi

**SALAD
and
DRINK SET**

+¥680

お好きな
ピッツア + 本日の
ミニサラダ +

(お好きなドリンクをお選びください)
コーヒー・紅茶・エスプレッソ・オレンジ
グレープフルーツ・ウーロン茶
アップルジュース・ジンジャーエール



PASTA

パスタ

全てのパスタは +¥300 で大盛りになります

旬野菜のトマトソース スパゲッティ “オルトラナー”

Tomato Sauce with Seasonal Vegetables

おいしい野菜をシンプルなトマトソースで召し上がれ！

¥1,200



ortolano

スパゲッティ “カルボナーラ”

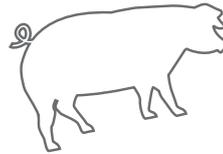
Spaghetti Carbonara

たっぷりの黒コショウとチーズで仕上げます。

¥1,400



carbonara



ニョッキ ゴルゴンゾーラソース

Gorgonzola Sause with Gnocchi

モチモチ食感のじゃがいもニョッキ。

コク深いゴルゴンゾーラソースは、ワインと合わせて◎

¥1,500



gnocchi



ボンゴレ ビアンコ コン ボッタルガ ～たっぷりアサリとカラスミのスパゲッティ～

Spagetti with Clams & Dried Mullet Roe

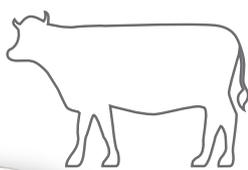
大粒アサリの旨味と風味豊かなカラスミが
お酒のおともに欠かせません。

¥1,600



vongole

Ragu



牛スネ肉のラゲー スパゲッティ

Spagetti with Stewed Beef Shank

柔らかくホロホロになるまで、じっくり煮込んだ牛スネ肉と野菜の旨味。

¥1,700

porcini



自家製パンチェッタとポルチーニ茸の
クリームソース タリアテッレ

Cream Sause with Pancetta & Porcini Tagliatelle

長時間熟成のパンチェッタと香り高いポルチーニ茸の饗宴

¥1,980



魚介たっぷりトマトソース

“ペスカトーレ” リングイネ (2~3名様)

Tomato Sause with Seafood Linguine

有頭海老・ムール貝・アサリなど贅沢に具材を使用しました

¥2,600



pescatore



パン
(1カット)
Bread
¥200

SALAD and DRINK set
+¥680

好きなパスタ・本日のミニサラダ

(好きなドリンクをお選びください)

コーヒー・紅茶・エスプレッソ・オレンジ
グレープフルーツ・ウーロン茶
アップルジュース・ジンジャーエール

DOLCE

ドルチェ



抹茶のチーズケーキ

¥900

Matcha Cheesecake

京都宇治の抹茶と北海道産クリームチーズを使用し、ほろ苦く濃厚なチーズケーキに仕上げました。



イチゴとホワイトチョコレートのカッサータ ¥900

Strawberry and Whitechocolate Cassata

リコッタチーズを使用したアイスクーキ。

イチゴとホワイトチョコ、ピスタチオを合わせた贅沢デザート

濃厚パannaコッタ 季節のジェラート添え ¥750

Panna Cotta

バニラビーンズの香り豊かなパannaコッタと季節のジェラートを楽しめる一皿。



CAFE SET +¥250

コーヒー or 紅茶 or エスプレッソ or ハーブティー

エスプレッソ・ソロ ¥380

Espresso single

エスプレッソ・ドoppio ¥520

Espresso Double

コーヒー (Ice/Hot) ¥550

Coffee

カフェ・ラッテ (Ice/Hot) ¥650

Café Latte

CAFE

カフェ

カプチーノ ¥650

Cappuccino

紅茶 (Ice/Hot) ¥550

Black Tea

ハーブティー ¥600

Herb Tea