

Antipasti

前菜

Antipasto misto del giorno

本日の前菜盛り合わせ 2,400

Insalata capricciosa

シェフの気まぐれサラダ 1,700

N'duja calda con verdure

ドゥーヤ・カルダ有機野菜添え 1,700

Pomodorini tre colori burrata alla caprese con prosciutto di Parma

三色ミニトマトとブライタチーズ バルモ産生ハムのカプレーゼ 1,700

Carpaccio di gamberi rossi con arancia e noci

赤海老のカルパッチョ オレンジとクルミとベビーリーフのサラダ 1,600

Tre Bottarghe

三種のボツルガ ボラ・マグロ・タラ 900

Verdure sott'aceto con olive

イタリア産オリーブと自家製ピクルス 900

Affettato misto all'italiana

イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ 2,300

別紙にて本日のおすすめ料理をご用意しております。

価格は全て税別となっております。

Pizza alla Napoletana/ Rossa

ナポリピッツァ

(トマトソースのピッツァ)

Pizza Margherita D.O.C

ピッツァ マルゲリータ D.O.C 2,600
(トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル・ミニトマト)

Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ 2,000
(トマトソース・フィオルディラテ・バジル)

Pizza Marinara

ピッツァ マリナーラ 1,450
(トマトソース・にんにく・バジル・オレガノ)

Pizza Romana

ピッツァ ロマーナ 2,200
(トマトソース・フィオルディラテ・ケッパー・アンチョビ・黒オリーブ・マッシュルーム・バジル)

Pizza Formaggina

ピッツァ フォルマジーナ 2,400
(トマトソース・ゴルゴンゾーラピカンテ・エンメンタル・タレッジオ・フィオルディラテ)

Pizza Prosciutto e Carciofi

ピッツァ プロシュート エ カルチオーフィ 2,500
(トマトソース・フィオルディラテ・アーティチョーク・生ハム)

Pizza Capricciosa

ピッツァ カプリチオーザ 2,400
(トマトソース・フィオルディラテ・半熟卵・イタリア産ハム・黒オリーブ・マッシュルーム・バジル)

Pizza Diavola

ピッツァ ディアヴォラ 2,500
(トマトソース・フィオルディラテ・辛ロサミ・バジル)

別紙にて季節のおすすめピッツァをご用意しております。

全てのピッツァのフィオルディラテ（乳牛のモッツァレラチーズ）は+450円で、よりコクのあるプッファラ（水牛のモッツァレラチーズ）に変更出来ます。

価格は全て税別となっております。

Pizza alla Napoletana/ Bianca

ナポリピッツァ

(トマトソースなしのピッツァ)

Pizza Tartufata

ピッツァ タルトゥファータ 2,600
(フィオルディラテ・黒トリュフペースト・ゴルゴンゾーラピカンテ・エンメンタル・タレッジオ・白トリュフ風味の蜂蜜)

Pizza Salsiccia

ピッツァ サルシッチャ 2,300
(フィオルディラテ・自家製ソーセージ・季節の野菜)

Pizza 4-formaggi

ピッツァ クアトロフォルマッジ 2,400
(ゴルゴンゾーラピカンテ・エンメンタル・タレッジオ・フィオルディラテ)

Pizza Boscaiolo

ピッツァ ボスカイオーロ 2,400
(フィオルディラテ・季節のきのこ・イタリア産ハム・アーティチョーク・オリーブ)

Pizza Panna Piccante

ピッツァ パンナ ピッカント 2,300
(フィオルディラテ・生クリーム・辛ロサミ・マッシュルーム・黒オリーブ)

Pizza Prosciutto e Rucola

ピッツァ プロシュート エ ルッコラ 2,500
(フィオルディラテ・生ハム・ルッコラ)

Pizza Bismarck Bianca

ピッツァ ビスマルク ビアンカ 2,400
(フィオルディラテ・半熟卵・イタリア産ハム・マッシュルーム・バジル)

Balzone farcito

カルツォーネ ファルチート 2,200
(包み焼きピッツァ)
(フィオルディラテ・季節のきのこ・イタリア産ハム・黒オリーブ・バジル)

別紙にて季節のおすすめピッツァをご用意しております。

全てのピッツァのフィオルディラテ（乳牛のモッツァレラチーズ）は+450円で、よりコクのあるプッファラ（水牛のモッツァレラチーズ）に変更出来ます。

価格は全て税別となっております。

Pasta

パスタ

Spaghetti alla carbonara con tartufo

濃密卵を使ったカルボナーラ トリュフがけ 2,200

Spaghetti ai ricci di mare

ウニたっぷりスパゲッティー 2,400

Busiate con pesto trapanese e gamberi rossi

シチリア伝統パスタ”ブジアーテ” 赤海老のトラパニソース 1,800

Orecchiette fatte in casa con salsa di molluschi e fiori di colza

自家製オレキエッテ ハマグリと菜の花のアーリオ・オーリオ 1,800

Tagliatelle fatte in casa al brasato di manzo

“長野県産夢から”を使った自家製タリアテル 和牛スネ肉の赤ワインソース 1,600

別紙にて本日のおすすめ料理をご用意しております。

Pesce e carne

魚料理と肉料理

Tonno scottato all'aceto balsamico

産地直送天然本マグロの炙り焼き 15年熟成のバルサミコソース 2,900

Cartoccio ai frutti di mare alla Stagione

魚介たっぷりカルトッチョ スタジオネ風 2,600

Arrosto di manzo al forno con sale tre colori e limone

和牛のロースト 三色の塩とレモン添え 3,000

Grigliata di agnello con verdure di stagione

仔羊と季節野菜のグリル 2,500

Braciola di maiale al forno alla Palermitana

熟成イタリア産豚肩肉の燻製チーズのせオープン焼き バレルモ風 2,300

Bistecca alla fiorentina del giorno

～本日のビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ～ 別紙をご覧ください。

価格は全て税別となっております。

Formaggi

チーズ

Formaggio a piacere

お好みのイタリアのチーズ 850

Formaggi misti

イタリアのチーズ盛り合わせ 2,400

価格は全て税別となっております。

Dolce

ドルチェ

Dolce misto della casa

本日のドルチェ盛り合わせ 1,300

Tira mi su

濃密卵のティラミス 900

Kremoso con macedonia

濃厚バナナコッタ”クレモーノ” マチエドニアがけ 700

Tortino cioccolato con gelato di vaniglia

フォンダンショコラ バニラ添え 900

Strudel con gelato di vaniglia

ヴェネト州伝統菓子”ストゥルデル” バニラ添え 800

価格は全て税別となっております。