

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

Pinzimonio all'aglio e acciughe

季節野菜のピンツィモニーオ アンチョビガーリック風味 1,800

Burrata alla caprese con prosciutto

ブラータとパルマ産生ハムのカプレーゼ 1,600

Carpaccio di pesce del giorno

本日の鮮魚のカルパッチョ 1,900 ~

Pesce spada affumicata con ricotta e lampone

軽くスモークしたメカジキ 丸茄子とリコッタチーズを添えて フランボワーズ風味 1,700

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

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 di Stagione

季節のおすすめピッツァ

Pizza Spada

ピッツァ スパダ 2,500

(トマトソース・フィオルディラテ・メカジキ・パプリカ・リコッタ デイ ブッファラ・オレガノ)

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・オレガノ)

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 デイアヴォラ 2,300

(トマトソース・フィオルディラテ・辛ロサラミ・バジル)

Calzone farcito

カルツォーネ ファルチート (包み焼きピッツァ) 2,200

(フィオルディラテ・トマトソース・季節のきのこ・イタリア産ハム・黒オリーブ・バジル)

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 di Stagione

季節のおすすめピッツァ

Pizza Guanciale

ピッツァ グアンチャーレ 2,500

(フィオルディラテ・グアンチャーレ・トピス・ナス・インゲン)

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・ヒカチ・エンメンタル・ダレッジ・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・ヒカチ・エンメンタル・ダレッジ・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・アーチチョーク・オリーブ)

Pizza Panna Piccante

ピッツァ パンナ ピカンテ 2,300

(フィオルディラテ・生クリーム・辛ロサラミ・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)

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、よりコクのあるブッファラ (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

Spaghettoni all'arrabbiata con gronghi e sardrlla

スパゲッティニ 江戸前穴子のアラービータ サルデッラのインサラータ添え 2,000

Spaghetti aglio, olio e peperoncino verde con manzo

スパゲッティ 黒毛和牛のスベヴィアートと青唐辛子のアーリオオーリオ 1,900

Fedelini freddi con gazpacho e sgombro

フェデリニ 爽やかな冷製フェデリニ ライム風味のガスパッチョと共に 1,900

Tagliolini rossi con frutti di mare alle olive nere

トートを練りこんだ tagliolini 海の幸とルッコラ、タジャスカオリーブのペースト和え 1,800

Tagliatelle al ragu rosso di polpo

タリアテル 真箱の季節野菜の赤ワインラグー 1,800

Tortellini d'agnello e ricotta su crema di peperone

仔羊とリコッタチーズのトルティネーニ 赤パプリカのクレマとペペーニと共に 1,800

Pasta specialita dello chef

～スベチヤタ～ シェフのおすすめパスタ 1,900 ~

Pesce e carne

魚料理と肉料理

Pesce specialita dello chef

～スベチヤタ～ シェフのおすすめお魚料理 2,600 ~

Branzino in padella al burro nero e capperi

簡切リズスキのインパデッラ タイムとケッパーの焦がしバターソース 2,300

Costa d'anatra arrosto al balsamico

鴨もも肉のコンフィ バルサミコ風味のシリアピンソースと共に 2,400

Arista di maiale alla senape e miele

低温調理した骨付きハニーボークの自家製ハム アカシア蜂蜜とマスタードの香り 2,500

Erigliata mista d'agnello al rosmarino

仔羊背肉ともも肉の辛いサルシッチャ グリルミスト ローズマリー風味の白ワインソース 2,700

Polpettone con fegato d'oca al vino rosso e tartufo

フォアグラを包んだ黒毛和牛ランプ肉のボルベーターネ 赤ワインソース サマードリュフをあしらって 2,900

Carne specialita dello chef

～スベチヤタ～ シェフのおすすめお肉料理 2,900 ~

Bistecca alla fiorentina

～ビステッカ・アッラ・フィレンティーナ～ U.S.D.A.チヨイスグレード 850g

7,500 Lポーンステーキ 8,500 Tポーンステーキ 9,000 ボーターハウスステーキ

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

Pannacotta con macedonia e gelatin

濃密卵のチラムス ～スタジオーネ風～ 900

Bianco mangiare alle fragole

トシカ豆のパンナコッタ マチエドニアとシモンパンジュと共 700

Zuccottina

カカオとナッツの小さなズコット 700

Tortina di gorgonzola

ゴルゴンゾーラのトルティーナ グルーベリースソース 800

Gelato misto della casa

自家製ジェラートの盛り合わせ 800

価格は全て税別となっております。