

Piccoli Antipasti

～お酒のおつまみ～



イタリア産グリーンオリーブ

400 yen

Green Olive from Italy

自家製セミドライトマト

400 yen

Homemade Semidried tomatos

自家製ピクルス

400 yen

Homemade Pickles

白レバーのパテとメルバトースト

500 yen

Chicken liver pate & sliced toast

お肉を詰めたオリーブのフリット アスコラーナ

500 yen

Meat stuffed fried olive

ナポリ名物 生のり風味のゼッポリーネ

500 yen

Zepporine

ンドゥイヤ(ピリ辛豚肉と唐辛子のパテ)とメルバトースト

500 yen

Nduya & sliced toast

自家製フォカッチャのガーリックトースト

200 yen

Garlic toast of homemade bread

Antipasti Freddi

～冷前菜～

たっぷり季節野菜のアズーリサラダ

900 yen

Green Salad azzurri-Style

生ハムとパルメジャーノチーズ バルサミコソースのグリーンサラダ

1,200 yen

Italian ham with parmesan cheese Balsamic Source Green Salad

スモークチキンと半熟卵のシーザーサラダ

1,400 yen

Ceasar Salad

バーニャカウダ

1,500 yen

Bagn Cauda with organic vegetables

イタリア産水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ

1,200 yen

Caprese



Antipasti Freddi

～冷前菜～

イタリア産サラミ盛り合わせ

1,100 yen

Assorted Salami

パルマ産生ハム

1,200 yen

Italian ham

色々なお肉の前菜盛り合わせ

1,500 yen

Assorted ham & salami

チーズの盛り合わせ

1,500 yen

Assorted Cheese



Antipasti Caldi

～温前菜～

本日のフリット

600 yen~

Today'Fritto

ナポリ風 目玉焼き ピアディーナ添え

700 yen

Neapolitan fried egg with piadina

ブルーチーズとジャガイモのグラタン

800 yen

Potato & Blue cheese Gratin

イタリア産モルタデッラのハムカツ

700 yen

Mortadella ham Cutlets

ごろごろ野菜のソテー バルサミコソース

1,000 yen

Grilled vegetables with Balsamic Source

トリッパのトマト煮込み

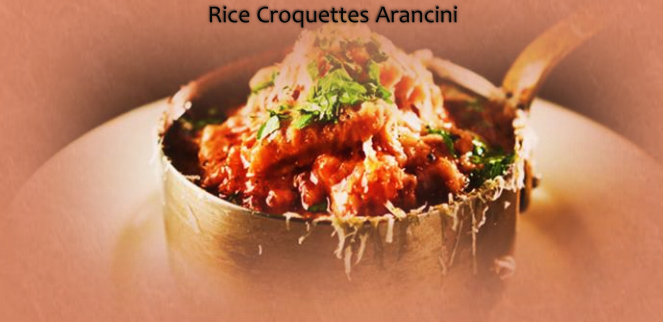
700 yen

Tomato Stew of Tripe

アランチーニ(ライスコロッケ)

700 yen

Rice Croquettes Arancini





Primi Paitti

～パスタ～

シンプルなペペロンチーノ スパゲッティ

900 yen

Peperoncino Spaghetti

ピッカンテ アラビアータ ペンネ or スパゲッティ

900 yen

Arrabbiata Penne or Spaghetti

アマトリチャーナ ペコリーノチーズがけ スパゲッティ

1,000 yen

Amatriciana Bucatini

四川風ミートソース スパゲッティ

1,100 yen

Sichuan-Style meat sauce spaghetti

自家製パンチェッタのカルボナーラ スパゲッティ

1,100 yen

Carbonara Spaghetti with Home made pancetta

たっぷりチーズのカッチョ エ ペペ スパゲッティ

1,100 yen

Cacio e Pepe Spaghetti

Primi Paitti

～パスタ～

5時間煮込んだボロネーゼソース スパゲッティ

1,300 yen

5 hours stewed meat sauce Spaghetti

トマトとモッツアレラチーズのスパゲッティ

1,300 yen

Tomato & Mozzarella cheese Spaghetti

アズーリ風ラザーニャ

1,400 yen

Lasagna Azzurri-Style

ジャガイモのニョッキ 4種チーズのソース

1,400 yen

Gnocci 4 kinds of Cheese Sauce

温玉を乗せたトマトリゾット ビスマルク風

1,300 yen

Tomato Risotto Bismarck-Style

ゴルゴンゾーラチーズのリゾット or ペンネ

1,400 yen

Risotto or Penne with Gorgonzola Cheese sauce



Secondi Piatti

～メインディッシュ～

アズーリのハンバーグ

1,400 yen

Hamburger Steak Azzurri-Style

豚のサルティンボッカ

1,200 yen

Saltinbocca (Pork)

フランス産 地鶏のオーブン焼き

1,500 yen

Roasted French Chiken

豚肩肉のロースト

1,400 yen

Roasted Hangarian Pork shoulder

鴨胸肉のロースト

1,600 yen

Roasted Duck breast



Dolci

～ドルチェ～

本日のタルト

Today's Taste

ティラミス

Tiramisu

半生チーズケーキ

Semi-Baked Cheese Cake

ガトーショコラとキャラメルジェラート

chocolate Cake with caramel ice cream

パannaコッタとヨーグルトのソルベ 木苺のソース

Panna cotta with Yogurt ice cream

アフオガード

Affgato(vanilla ice cream topped with shot of hot espresso)

アイスクリーム盛合せ

Assorted ice cream

ALL 600 yen

Caffè e tè

～珈琲・紅茶～



コーヒー (ice or hot)

300 yen

Coffee

アールグレイ (ice or hot)

300 yen

Earl Grey

ロイヤルミルクティー (ice or hot)

400 yen

Royal milk tea

エスプレッソ

300 yen

Espresso

エスプレッソ ドッピオ

500 yen

Espresso Doppio

カプチーノ

500 yen

Cappuccino

ハーブティー

500 yen

Herbal tea