

Piccoli Antipasti

～お酒のおつまみ～



鶏白レバーのパテ

500 yen

Chicken Liver Putty

オリーブ

300 yen

Olives

自家製ピクルス

300 yen

Pickles

ミックスナッツ

300 yen

Mixed Nuts

オリーブフリット

500 yen

Fried Olives Stuffed with Meat

ベーコンソテー

500 yen

Sauteed of Bacon

チーズの盛り合わせ

1,000 yen

Assorted of Cheese

焼きチーズ (2 cut)

600 yen

Grilled Cheeseカーリクトースト (1 cut)

200 yen

Garlic Toast

自家製フォカッチャ or チャバッタ (各1 cut)

各 100 yen

Focaccia or Ciabatta

Antipasti Freddi

～冷前菜～

クイントサラダ (2名様/4名様)

750 yen / 950 yen

Salad of Seasonal Vegetables "QUINTO Salad"

契約農家さんの野菜をふんだんに使ったサラダ

彩り野菜のバーニャカウダ (2名様/4名様)

900 yen / 1,200 yen

Bagna Cauda

旬の野菜をサッとボイルしてアンチョビたっぷりのソースで

トマトとモッツアレラチーズの"カプレーゼ" (2名様/4名様)

900 yen / 1,100 yen

"Caprese" Mozzarella Cheese and Fresh Tomato

イタリア産水牛のモッツアレラチーズとフレッシュトマト

シーザーサラダ (2名様/4名様)

750 yen / 950 yen

Saesar Salad

たっぷりチーズと温玉がやっぱりおいしい

生ハム (2名様/4名様)

700 yen / 1,100 yen

Prosciutto

パルマ産生ハム

いろいろお肉の前菜盛り合わせ (2名様/4名様)

1,000 yen / 1,500 yen

Assorted of Meat Appetizer

自家製の日替わりアッフェタート(ハムやパテなど)の盛り合わせ

Antipasti Caldi

～温前菜～

ゴロゴロ野菜のロースト (2名様/4名様)

900 yen / 1,200 yen

Roasted of Seasonal Vegetables

季節の野菜をゴロッとロースト

おつまみ的な一口揚げパン "ゼッポリーネ"

500 yen

Zeppoline

外側カリッと中はモチモチ

トリュフ風味のオムレツ

600 yen

Truffe Flavored Omelette

ふわとろなオムレツからトリュフの香り

ハムカツ (2名様/4名様)

500 yen / 900 yen

Cutlet of Hum

ハムカツをイタリアンで

ゴルゴンゾーラチーズとじゃがいもの熱々グラタン

650 yen

Gratin of Gorgonzolla Cheese and Fried Potato

カリッと揚げたじゃがいもに熱々のチーズソースをかけて



Primi Paitti

～パスタ～

シンプルなペペロンチーノ"スパゲッティ"

700 yen

"Peperoncino" Spaghetti with Spicy Garlic Olive Oil

にんにくと唐辛子とオリーブオイルのシンプルなパスタ

アラビアータ "スパゲッティ" or "ペンネ"

750 yen

"Arrabbiata" Spaghetti or Penne with Spicy Tomato Sauce

辛いトマトソースのパスタ

自家製パンチェッタのカルボナーラ"スパゲッティ"

900 yen

"Carbonara" Spaghetti with Guanciale and Egg Sauce

自家製パンチェッタを使ったカルボナーラ

モッツアレラチーズのトマトソース"スパゲッティ"

900 yen

"Mozzarella" Spaghetti with Mozzarella Cheese in Tomato Sauce

シンプルなトマトソースにとろーりとろけるモッツアレラチーズ

自家製ベーコンと自家製ケチャップのナポリタン"スパゲッティ"

1,000 yen

"Napolitan" Spaghetti with Homemade Bacon and Ketchup in Tomato Sauce

洋食屋さんの定番パスタをイタリアンで



Primi Paitti

～パスタ～

たっぷりお肉のボロネーゼ"スパゲッティ"

900 yen

"Bolognese" Spaghetti with Meat Sauce

じっくり煮込んだお肉たっぷりのパスタ

オーブンで焼き上げる自家製"ラザーニャ"

1,200 yen

"Lasagna" Oven Baked

不動の人気を誇るラザーニャ。ボリューム満点

ポルチーニ茸のクリームソース"手打ちタリアテッレ"

1,200 yen

"Porcini" Homemade Tagliatelle with Porcini Mushroom Cream Sauce

イタリア産ポルチーニ茸をふんだんに使い手打ちパスタに拘る

ゴルゴンゾーラチーズの"ニョッキ"or"ペンネ"or"リゾット"

1,200 yen

"Gorgonzolla" Gnocchi or Penne or Risotto in Gorgonzolla Cheese Sauce

ブルーチーズの濃厚ソースで ニョッキorリゾットorペンネをお選びください

サフラン風味のチーズリゾット

1,000 yen

"Milanese" Saffron Flavored Cheese Risotto

サフランを使ったチーズたっぷりリゾット



Secondi Piatti

～メインディッシュ～

豚肩肉のロースト

1,200 yen

Roasted Pork

ジューシーにローストした豚肉です

豚肉のサルティンボッカ

1,200 yen

"Saltimbocca" Sauteed Pork, Prosciutto and Herbs

薄くたたいた豚肉と生ハム、香草をソテーしたローマ料理

鴨むね肉のロースト

1,500 yen

Roasted Breast of Duck

香ばしくジューシーに仕上げた鴨肉

ひな鶏のロースト(半羽)

1,200 yen

Roasted Chicken

しっとりと焼き上げた鶏肉



Dolci

～ドルチェ～

ティラミス

500 yen

Tiramisu

ガトーショコラ

500 yen

Gateau Chocolat

ジェラート3種盛り合せ

500 yen

Assorted of Gelato



Caffè e te

～珈琲・紅茶～

エスプレッソ

- ・シングル 300 yen
- ・ルンゴ 400 yen
- ・ドッピオ 500 yen

カプチーノ

400 yen

カフェラテ

400 yen

コーヒー

400 yen

紅茶

400 yen

カモミールティー

400 yen

