

Piccoli Antipasti

～お酒のおつまみ～



マリネしたオリーブ

400yen

Marinade of olives

ハーブとにんにくでマリネしました。

ピクルス

400 yen

Pickles

季節のお野菜をさっぱりと。

セミドライトマト

400yen

Semi dried tomato

低温で旨みを凝縮したトマトです。

白レバーのパテ (バケットがつきます)

400yen

Chicken's liver pate with brown bread

低温で旨みを凝縮したトマトです。

ンドウイヤ (バケットがつきます)

400yen

"Nduja" Hot pork pate with brown bread

唐辛子が練りこんである豚肉の辛いパテです。

ゼッポリーネ

500yen

Zeppoline seaweed in fried bread

一口サイズの揚げパン。

Antipasti Freddi

～冷前菜～

チーズの盛り合わせ

1,300yen

Assorted of cheese

厳選されたチーズの盛り合わせ。

生ハム

1,200yen

Prosciutto

イタリア パルマ産のハムです。

カプレーゼ

1,200yen

”Caprese“

水牛モzzarellaチーズとフレッシュトマトのお料理です。

モzzarellaチーズとアンチョビのソース

1,200yen

Mozzarella and Anchovy sauce

水牛モzzarellaチーズにアンチョビのソースをかけて。

季節野菜のサラダ

900yen

Salad of seasonal vegetables

ハーブとにんにくでマリネしました。

彩り野菜のバーニャカウダ

1,500yen

Bagna Cauda

旬のお野菜をさっとボイル。アンチョビとにんにくのソースで。

色々ハムの盛り合わせ

1,500yen

Assorted of meat appetizer

注文に迷ったらこちら。アッフェタートの盛り合わせ。



Antipasti Caldi

～温前菜～

野菜のロースト

900yen

Roasted of Vegetables

ゴロっとした季節のお野菜をローストします。

アランチーニ

600yen

"Arancini" Rice croquette

熱々のライスコロッケ。イタリア南部のお料理です。

ジャガイモのフリット～ゴルゴンゾーラソース～

800yen

Fried potato and Gorgonzolla cheese

カリッと揚げたジャガイモにゴルゴンゾーラソースをかけます。

ハムカツ

600yen

Roasted of Vegetables

イタリアのモルタデッラハムをハムカツにしました。

トリッパのトマト煮込み

800yen

Honeycomb with tomato stew

"ハチノス" (牛の胃袋)をトマトソースでじっくり煮込みます。



Primi Paitti

～パスタ～

シンプルなペペロンチーノ "スパゲッティ"

900yen

"Peperoncino" Spaghetti with spicy Garlic olive oil

にんにく、オリーブオイル、唐辛子のシンプルなスパゲッティ。

シンプルなポモドーロ "スパゲッティ"

900yen

"Pomodoro" Spaghetti with only tomato sauce

トマトを使ったシンプルなスパゲッティ。

パンチェッタのカルボナーラ "スパゲッティ"

1,150yen

"Carbonara" Spaghetti with pancetta and egg sauce

自家製のパンチェッタを使ったクリームベース。

ボロネーゼ "スパゲッティ"

1,150yen

"Bolognese" Spaghetti with meat sauce

じっくりと煮込んだお肉を使ったスパゲッティ。

カチョエペペ "スパゲッティ"

900yen

"Cacio e pepe" Spaghetti with cheese and pepper

"カチョ"はチーズ、"ペペ"はコショウの意味。



Primi Paitti

～パスタ～

アマトリチャーナ "ブカティーニ"

1,100yen

"Amatriciana" Bucatini with Guanciale, onion and cheese in tomato sauce

グアンチャーレ(豚ほほの塩漬け)とたまねぎ、トマトソースのパスタ。唐辛子アクセント。

カラスミのペペロンチーノ "スパゲッティ"

1,200yen

"Bottarga" Spaghetti with dried mullet roe in galic olive oil

シンプルにペペロンチーノをカラスミの塩気と。

アラビアータ "スパゲッティ" or "ペンネ"

800yen

"Arrabbiata" Spaghetti or Penne with spicy tomato sauce

'怒った'という意の辛いトマトソースをショートパスタのペンネで。

四川風ミートソース "スパゲッティ"

900yen

"Szechuan" Spaghetti with spicy meat sauce

山椒の効いた辛さはリピーターの多い一品です。

ゴルゴンゾーラチーズの "リゾット or "ペンネ"

1,400yen

"Gorgonzolla" Rosotto or Penne in gorgonzolla cheese sauce

濃厚なチーズの味わい、ブルーチーズの風味。



Secondi Piatti

～メインディッシュ～

豚肉のロースト

1,500yen

Roasted Pork

ボリューム満点のハンガリー産の豚肉です。

豚肉のサルティンボッカ

1,600yen

"Saltimbocca" Sauteed pork, prosciutto and herbs

薄く叩いた豚肉と生ハム、香草をソテーしたローマのお料理。

鴨胸肉のロースト

1,500yen

Roasted Breast of duck

上品な仕上がりの鴨肉。ほどほどのボリューム。

骨付き仔羊のロースト

1,800yen

Roasted Bone-in Lamb

癖のない香りと味わいが特徴。



Dolci

～ドルチェ～
ALL 600 yen

ティラミス

"Tiramisu"

マスカルポーネチーズを使ったドルチェ。

マチェドニア

"Macedonia"

フルーツポンチに似たデザート。リキュールを使います。

ジェラート3種の盛り合わせ

Assorted of "Gelato"

自家製のジェラート盛り合わせ。種類は日替わりです。



Caffè e te

～珈琲・紅茶～

エスプレッソ

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

カプチーノ

500 yen

カフェラテ

500 yen

コーヒー

300 yen

アールグレイ

300 yen

カモミールティー

400 yen

