

IL MENU DELLA CENA

DINNER MENU

PIZZA

| | | | |
|---|------|---|------|
| Marinara マリナーラ [ニンニク・オレガノ・トマトソース] 青いナポリの定番。ニンニク、オレガノ入りトマトソース | 1200 | Bismark ビスマルク [乳牛モzzarella、プロシュートコット、卵、バジリコ、松の実、アーモンド、グラナパダーノ、トマトソース] とろとろの半熟玉子をのせた人気のピッツァ | 1700 |
| Margherita マルゲリータ [乳牛モzzarella、バジリコ、グラナパダーノ、トマトソース] トマト、モzzarella、バジルのピッツァの定番 | 1400 | Prosciutto e rucola bianco or Rosso プロシュート エルッコラ ビアンカ/ロッソ [モzzarella、ドライトマト、生ハム、グラナパダーノ、ルッコラ、トマトソース(ロッソのみ)] 生ハムとルッコラのチーズピッツァ | 1850 |
| Margherita D.O.C マルゲリータD,O,C [水牛モzzarella、バジリコ、ミニトマト、グラナパダーノ、トマトソース] 濃厚な水牛モzzarellaブッフアラを使ったマルゲリータ | 1850 | Quattro Formaggi クワトロフォルマッジ [モzzarella、ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、グラナパダーノ、ハチミツ(別添え)] 4種のチーズのピッツァ。蜂蜜を添えて | 1800 |
| Siciliana シチリアーナ [アンチョビ、オリーブ、ケッパー、オレガノ、モzzarella、グラナパダーノ、トマトソース] アンチョビ・オリーブ・ケッパーを使った風味豊かなピッツァ | 1550 | | |

ANTI PASTO

前菜

| | |
|--|---------------------|
| アンティパストミスト Antipasto Misto 野菜やお肉、お魚など種類豊富な本日の前菜盛り合わせ | 3,4名様分 1950 |
| 本日鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio | 1200 Grande 1800 |
| 優味豚のパテ "YUMI" Pork Pate | 650 |
| パルマ産24ヶ月熟成プロシュート Parma Uncured Ham, matured for 24 months | 980 Grande 1600 |
| アフエッタートミスト Affettato Misto 生ハムやサラミの盛り合わせ | 1200 Grande 1800 |
| インサラータヴェルデ(リーフサラダ) Green Leaf Salad | 850 |
| 水牛モzzarellaとトマトのサラダ Mozzarella Cheese and Tomato Salad | 1100 |
| グリル野菜のサラダ マスタードドレッシング Grilled Vegetable Salada, Mustard Dressing | 1200 Grande 1800 |

PRIMO PIATTO

パスタ料理

| | |
|---|---------------------|
| 自家製パンチェッタを使ったカルボナーラ Carbonara che usa Pancetta Casalinga | 1300 Grande 1950 |
| 季節野菜のペペロンチーノ Aglio Olio e Peperoncino of Seasonal Vegetables | 1200 Grande 1800 |
| 小海老とインゲン、じゃが芋のジェノベーゼ リングイネ Linguini with Green Bean, Potato and Shrimp, Pesto Sauce | 1500 Grande 2250 |
| 渡り蟹のトマトクリーム タリアテッレ Tagliatelle with Crab, Tomato Cream Sauce | 1550 Grande 2320 |
| 男爵芋のニョッキ [スモークバターor フレッシュトマトとバジル] Gnocchi with Prosciutto and Smoked Butter or Fresh Tomato and Basil | 1250 Grande 1870 |

PANE

パン

| | |
|--|-----|
| パンの盛り合わせ Bread | 350 |
| ガーリックトースト(2本) Garlic Bread | 500 |
| メルバトースト(4枚) Melba Toast | 100 |
| 自家製ピッツァフォカッチャ(4ヶ) Focaccia di Pizza Casalinga 薪釜で焼いた自家製ピッツァ生地フォカッチャ | 300 |

SECONDO PIATTO

メインディッシュ

| | |
|---|----------------|
| 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み Beef Cheeks Casserole with Red Wine | 1950 |
| 本日の鮮魚 Today's Pesce fresco 表記はスモールサイズの価格です。お魚の大きさにより価格変更になります。 | |
| ・ 香草焼き Herb la Cottura | 2200~ |
| ・ アクアパッツァ Acqua Pazza | 2500~ |
| ・ ズッパディペッシェ Zuppa di Pesce 本日の鮮魚とたっぷりの魚介を使ったトマト鍋 +残ったお鍋のソースを使ってリゾットをお作り致します。 | 2850~ + 300 |

FORMAGGIO

チーズ

| | |
|---|-----|
| ゴルゴンゾーラ Gorgonzola | 450 |
| ペコリーノ Pecorino | 350 |
| グラナパダーノ Grana Padano | 350 |
| チーズ3種の盛り合わせ 3 Assorted Cheese | 980 |

DOLCE

デザート

| | |
|--|--------|
| こだわりのティラミス Tiramisu | 600 |
| クレームキャラメル Cream Caramel | 520 |
| アリンコ塩キャラメルロール ARINCO Salt Swiss Roll | 600 |
| 本日のジェラート Today's Gelato 内容はスタッフまでお気軽におたずねください | 各種 500 |

* 表示価格は全て税別価格となっております。 1805