

■ *a la carte* 一品料理

いろいろ野菜のピクルス ¥380

野菜の自家製ピクルスです。

完熟トマトとチーズ豆腐のカプレーゼ ¥520

モッツアレラチーズの代わりにチーズ豆腐使用、ヘルシ一度倍増。

新鮮！スティック野菜のバーニャカウダ ¥580

新鮮な野菜のスティックを伊・ピエモンテ州の代表するバーニャカウダソースでお楽しみください。

チーズ4種盛り合わせ ¥580

ワインにピッタリなおつまみです。

マグロとアボカドのタルタル風 ¥580

ビタミンたっぷりのアボカドをマグロと一緒にタルタル風に。

イタリア パルマ産プロシュート ¥650

パルマ産の特徴である甘み、柔らかさはもちろんのこと塩分も控えめなので肉本来の風味が存分にお楽しみいただけます。

本日、鮮魚のカルパッチョ三種盛り ¥780

とれたての新鮮な魚介をカルパッチョに！

シェフのおまかせ前菜 3種盛り ¥980

本日の前菜を盛り合せにしました。

ニンニクスープ ¥350

にんにくをコンソメで仕上げたスープ。

手羽先のオープン焼き ¥580

コラーゲンたっぷりの手羽先をカリッと仕上げました。ビールのおつまみに最高です。

鶏肉団子のトマトグラタン ¥580

鶏肉団子をジャガイモと玉ねぎと共にトマトソースで仕上げました。とろけるチーズの乗ったオープン焼き。

モッツアレラチーズの入ったライスコロッケ ¥480

形が似ていることから“アランチーニ(小さなオレンジ)”と呼ばれるイタリア家庭料理のミートソース味のライスコロッケです。

小エビのピリ辛ガーリックソテー ¥680

にんにく、オリーブオイル、パプリカの辛口ソースで小エビを熱々に仕上げました。バケットをオイルにつけてどうぞ。

豚モツのトマト煮込み ¥680

濃厚な豚肉の旨みの入ったトマトソースで煮込みました。

エスカルゴのニンニクバター焼き ¥780

エスカルゴを香草にんにくバターで仕上げました。パンと共に召し上がりください。

ポテトニョッキと三種チーズの熱々グラタン ¥820

モッツアレラ、パルメザン、ゴルゴンゾーラの
三種チーズソースで仕上げたグラタン。

サルシッチャとポテト、トマトの
香草オープン焼き ¥850

サルシッチャ(イタリア風生ソーセージ)とポテト、トマトを熱々でどうぞ!

季節の若鶏オープン焼き ¥990

旬の素材と共にオープンで皮を“カリッ”と焼き上げた鶏肉料理です。

たっぷりニンニクのガーリックトースト ¥350

香ばしい香りがワインに良く合います。

ハーフ¥200

●バケット(¥250)もご用意しております。

■ *Insalata* サラダ

タパス風シーザースサラダ ¥750

たっぷりチーズの風味豊かなサラダ。

ベーコンとほうれん草のサラダ ¥800

カリカリベーコンの香りと旨味がサラダの食感を引き立てます。

新鮮魚介のサラダ ¥800

レモン風味のさっぱりフレンチドレッシング

白ワインで仕上げた新鮮な魚介を乗せたサラダです。
さっぱりとしたレモン風味のドレッシングでお楽しみください。

■ *Pizza* ピッツァ

トマトとモッツアレラチーズのピッツァ ¥980

シンプルな食材のコンビネーション、通称「マルゲリータ」です。

木の子とベーコンのカルボナーラピッツァ ¥980

濃厚なカルボナーラソースを使用したオリジナルピッツァ。

生ハムとルッコラのピッツァビアンカ ¥980

生ハムとルッコラを乗せた塩味ベースのさっぱりとしたピッツァです。

海の幸のピッツァペスカトーレ ¥1,180

新鮮魚介のトマトソースピッツァです。

■ *Dolce* ドルチェ

本日のシェフのおすすめデザート ¥380~

季節ごとのオリジナルデザートをシェフが手作りしています。
詳しいメニューはスタッフにおたずねください。

■ Pasta パスタ

タパス風スパゲッティ ¥1,030

あさり、えび、イカのシーフードの旨味に、海苔とカイワレをからめた和風テイストのパスタです。

フレッシュトマトとモッツアレラチーズのバジル風味スパゲッティ ¥980

バジルとオリーブオイルの風味が効いた、モッツアレラチーズと野菜をのせたさわやかなパスタです。

真ダコと揚げニンニクのペペロンチーノスパゲッティ ¥980

タコとニンニクが香ばしい香りのピリ辛ペペロンチーノです。

小エビとポテトのジェノバ風スパゲッティ ¥980

小エビとポテトを香り豊かなジェノバソースで仕上げました。

小エビと茄子の辛口トマトソーススパゲッティ ¥980

エビと茄子のシンプルなトマトソース。辛さがアクセントに。

チキンのトマト煮チーズフォンデュがけスパゲッティ ¥980

やわらかく煮込んだチキンのトマトソースのパスタにクリーミーなチーズソースをかけて。

ナスと辛口ミートソースのスパゲッティ ¥1,030

どこか懐かしさを感じる当店オリジナルのピリ辛パスタです。

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ¥1,030

渡り蟹のおいしさが溶け込んだ濃厚なトマトクリームソースのパスタ。

明太子と白あわび茸のクリームソーススパゲッティ ¥1,030

エリンギの食感がまさに“あわび”だからあわび茸。クリームソースでどうぞ。

サーモンとアボカドのトマトクリームスパゲッティ ¥1,030

アボカドのこくでソースがさらにまろやかに。サーモンの旨味と良く合います。

たっぷりベーコンのカルボナーラスパゲッティ ¥980

たっぷり入ったベーコンのおいしさが濃厚なソースを引き立てます。

ペスカトーレ！ ¥1,380

たっぷり魚介の漁師風スパゲッティ

新鮮魚介の旨味とトマトソースで仕上げた贅沢な一皿です。

サーモン、イクラ、ほうれん草のクリーム Fettuccine ¥1,280

モチモチとした平麺を相性の良いクリームソースでお楽しみください。

魚介のジェノバ風リゾット ¥1,080

新鮮魚介の旨みと共にバジル風味でさっぱりと仕上げたリゾット