

ANTIPASTO

前菜

SPECIALITA

カラスミとミモレットチーズの
パリパリサラダピッツァ 800

| | |
|---------------------------|-------------------|
| オリーブの自家製マリネ | 500 |
| ミックスナッツ | 500 |
| レーズンバター | 680 |
| ドライフルーツの盛合わせ | 780 |
| クリーミーレバーパテとセミドライいちじく | 1100 |
| シャインマスカットと自家製モッツアレラチーズ | 1200 |
| グラナパダーノチーズとトリュフ香るフライドポテト | 750 |
| 魚介のマリネ | 750 |
| 黒トリュフとふわふわ玉子のサラダ | 800 |
| 贅沢なフォアグラムースといふりがっこのポテトサラダ | 1200 |
| チーズ盛合わせ | 3種 1500 / 5種 1900 |
| 生ハム・サラミ盛合わせ | 1700 / Half 900 |

AJILLO

アヒージョ

本日のアヒージョ 1200

FORMAGGIO

チーズフロマージュ

SPECIALITA

小さな野菜とミニトマトの
自家製リコッタチーズのカプレーゼ 850

| | |
|---------------------------------|-----|
| イタリア産フォンティーナチーズと マッシュポテトのスフレ | 880 |
| 焼き立てもちりチーズパン | 900 |
| 数の子とフォンティーナチーズのマリアージュ | 980 |

ROMA PIZZA/PANE

ローマピッツァ / パン

SPECIALITA

北海スモークサーモンと
マスカルポーネチーズ Pizza 1800

| | |
|--|------|
| マルゲリータ | 1100 |
| セツテフォルマッジ (7種のチーズピッツァ) モッツアレラ/グラナパダーノ/シュレットチーズ/マスカルポーネ ゴルゴンゾーラ/スカモルツァ(スモークチーズ)/ブリー(白カビチーズ) | 1800 |
| バゲット | 380 |
| ガーリックトースト | 550 |

PASTA/RISOTTO

パスタ / リゾット

SPECIALITA イタリアローマ三大パスタ!!

カルボナーラロマーナ 1600
アマトリチャーナ 1500
カチョエペペ 1500

| | |
|------------------------|------|
| 国産ニンニクのアーリオオーリオペペロンチーノ | 1200 |
| アラビアータ ベンネ or スパゲッティ | 1300 |
| 牛ラグーミートソース リガトーニ | 1400 |
| 濃厚ポルチーニクリーム フェットチーネ | 1600 |
| くんせいバターのニョッキ | 1000 |
| バンザイガーリックライス 牛もも肉と十五穀米 | 1300 |
| 4種チーズのリゾット | 1200 |
| 北海ウニクリーム土鍋リゾット | 2000 |

SPIEDINI

串焼き

SPECIALITA

若鶏もも肉のピンチョスモルノ 980

| | |
|----------------------|------|
| 牛ハツのペペローネ(パプリカマリネ) | 1100 |
| ラムのつくね フェンネルとガーリック風味 | 1200 |

VEGETALE

お野菜

SPECIALITA

ゴルゴンゾーラチーズと
ベーコンのシーザーサラダ 1100

| | |
|--------------------------|----------------|
| 菜園風サラダ | 980 / Half 700 |
| じゃがいもガレット 生ハムとマスカルポーネチーズ | 980 |
| 空豆フリット ジェノバマヨソース | 750 |
| カボチャのグラタン | 850 |
| アボカドと自家製サーモンマリネのタルタル | 900 |
| スキレットで焼いた旬の野菜のマリネ | 980 |

MARE

魚料理

SPECIALITA

ウニのコロッケ 1100

| | |
|------------------------|------|
| 白つぶ貝と木の子のソテー | 750 |
| カジキマグロソテー タブナード サラダ仕立て | 1200 |
| 真ダコのカルパッチョ ジェノベーゼ | 1200 |
| メバチマグロと白ゴマロースト | |
| 酢味噌とバルサミコソース | 1200 |

CARNE

肉料理

SPECIALITA

ワイン屋さんのメンチカツ 赤ワインソース 1000

| | |
|---------------------------------------|------|
| イタリア風ローストポーク (150g) | 1000 |
| トリッパのトマト煮込み | 980 |
| 牛ハラミステーキ (250g) | 2500 |
| 豚ヒレ肉のソテー ニンニクピューレソース | 950 |
| フィレンツェで食べたローストビーフ | 980 |
| イタリア産ワインとマデラ酒でじっくり煮込んだ 牛ホホ肉赤ワイン煮込み | 1800 |



Un negozio che soddisfa
la vostra curiosità
pensando fuori dagli schemi.

La base è principalmente italiana,
ma il proprietario sceglie i propri ingredienti e
li utilizza per creare piatti memorabili
con idee che vanno oltre i confini della
cucina occidentale e giapponese.

DOLCE

ドルチェ

| | |
|--|-----|
| カッサータ(シチリアのチーズケーキアイス) | 680 |
| ノッチョラータとチョコレートブラウニー (ヘーゼルナッツチョコムース) | 700 |
| マンゴーパンナコッタ ココナッツミルクソース | 700 |
| 洋ナシのタルト ジェラート添え | 780 |

DOLCE TIVO

食後酒・カフェ

| | |
|--------------------|------|
| トカイ レイトハーヴェスト | 1000 |
| ソーテルヌ | 1000 |
| ヴァンテージポート | 1000 |
| グラッパ フローラ モンフェッラート | 1000 |
| グラッパ ジュリア シャルドネ | 1000 |
| コーヒー (Hot or Ice) | 550 |
| 紅茶 (Hot or Ice) | 550 |
| カフェラテ (Hot or Ice) | 550 |
| エスプレッソ | 550 |
| カプチーノ | 550 |

表示価格は全て税込価格となっております
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください

BANZAI

おばんざい

素材本来の味わいを大切に
「美味しい」を追求し、様々なエッセンスを
取り入れた名物メニュー

名物おばんざい盛合わせ

シェフきまぐれ!おまかせ盛り

5点盛り 1300 7点盛り 1600

| | |
|--------------------|-----|
| キャロットラペ シュークルート | 500 |
| ラタトゥイユ | 550 |
| さつまいもと鶏肉のフリッタータ | 550 |
| スモークサーモンムース | 650 |
| 豚肉のリエット グリーンペッパー風味 | 650 |
| ソーセージと野菜の黒酢ピクルス | 680 |
| 生野菜 特製もろみ味噌添え | 680 |
| クリームチーズのたまり漬け | 680 |
| 特製ガーリックシュリンプ | 680 |
| サンマのフリット タルタルソース | 680 |
| 旬野菜のキッシュ | 680 |