

## ANTIPASTO

前菜

## SPECIALITA

カラスミとミモレットチーズの バリバリサラダピッツァ	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
丸ごとマッシュルームのフリット ジェノベマヨネーズ	880
クリーミーレバーパテとセミドライいちじく	1100
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
豚タンのシチューといぶりがっこのポテトサラダ	980
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
ズワイガニのスフレ	780
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

## ROMAPIZZA / PANE

ローマピッツァ / パン

## SPECIALITA

ピッツァ マリナーラ (国産ニンニク使用)	1600
マルゲリータ	1300
セツテ フォルマッジ (7種のチーズピッツァ) モツァレラ / グラナパダーノ / シュレッドチーズ / 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) / プリー (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

シチリア産レモンのスパゲッティ	1500
ホタルイカ・菜の花・空豆・サフランの 軽いトマトスパゲッティ	1700
国産ニンニクのアーリオオーリオペペロンチーノ	1200
牛ラグーの自家製ラザニア	1200
アラビアータ ペンネ or スパゲッティ	1300
ブッカティーニ アマトリチャーナ	1500
濃厚ポルチーニクリーム フェットチーネ	1600
イカスミ スパゲッティ or リゾット	1600
くんせいバターのニョッキ	1000
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 スパイシーミートのシーザーサラダ	1100
菜園風サラダ	980 / Half 700
オニオンフリット 特製デミグラスソース	780
アボカドと自家製サーモンマリネのタルタル	900
丸ごとブロッコリーのアンチョビソテー	900
じゃがいもガレット 生ハムとマスカルポーネチーズ	980
スキレットで焼いた旬の野菜のマリネ	980
そら豆と菜の花のフリット バーニャカウダソース	1000

## MARE

魚料理

## SPECIALITA

オマール海老ビスクのクリームコロッケ	1100
青海苔と九条ネギのオムレツ バックラマンテカートソース (塩干し鱈とじゃがいものソース)	980
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
カジキマグロとチーズのコストレッタ (カツレツ) 春菊のサルモリッリオソース (レモンオレガノソース)	1500

## 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
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

本日のジェラート	600
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
イチゴとバナナのバスク風チーズケーキ	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
コニャック	1000
カルヴァドス	1000
グラッパ	1000
葡萄ジュース	580
オレンジジュース	580
ウーロン茶	580
コーヒー (Hot or Ice)	580
紅茶 (Hot or Ice)	580

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
桜海老と新じゃがいものフリッタータ	550
ラタトゥイユ	550
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	580
チキンと新玉葱のトマト煮	580
白身魚とレーズンのシチリア風マリネ	600
いわしとクリームチーズの クロスティーニ (カナッペ)	600
豚肉のリエット グリーンペッパー風味	650
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	680
特製ガーリックシュリンプ	680