

## ANTIPASTO

前菜

## SPECIALITA

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| カラスミとミモレットチーズの<br>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<br>自家製リコッタチーズのカプレーゼ | 850 |
| ズワイガニとサフランのスフレ                   | 800 |
| 焼き立てもちりチーズパン                     | 900 |
| 自家製空豆チーズ                         | 900 |

## ROMA PIZZA / 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)<br>モッツアレラ / グラナパダーノ / シュレッドチーズ / マスカルポーネ<br>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 |
| ウズラ肉と芽キャベツのラグービアンコ スパゲッティーニ | 1650 |
| 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 スパゲッティー       | 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 スパゲッティー 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<br>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<br>バツカ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<br>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)<br>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<br>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<br>(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 |
| 豚肉のリエット グリーンペッパー風味     | 650 |
| モルタデッラハムと<br>コールスローサラダ | 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 |