

## 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
丸ごとしいたけのフリット ジェノベマヨネーズ	880
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	1100
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
牛すじ肉のスタッファート(シチュー)と濃厚ポテトサラダ	1100
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
タラバガニとズワイガニのスフレ	850
4種チーズソース溢れるバゲット	900
ゴルゴンゾーラチーズムースとイチジク	980

## ROMAPIZZA / PANE

ローマピッツァ / パン

## SPECIALITA

生ハムとルッコラのビスマルクピッツァ	2200
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) モッツァレラ / 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
ボンゴレ ロッソ or ビアンコ	1600
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	1300
アラビアータ ペンネ or スパゲッティ	1300
アーリオオーリオ ベルデューラ (野菜のペペロンチーノスパゲティ)	1600
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
豚バラ肉と青唐辛子ペースト	980
ラムロース・ジャポネーゼ	1400

## 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
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
旬の木ノ子と鶏肉の エシャロットバルサミコソテー サラダ仕立て	1100
アボカドとメバチマグロのタルタル	1150
レンコンと山いものスキレットバーニャカウダ	1200
フレッシュマッシュルームとアーリーレッドサラダ	1200

## MARE

魚料理

## SPECIALITA

北海ウニのクリームコロッケ	1100
青海苔と九条ネギのオムレツ 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
マグロホホ肉ムニャイヤ(ムニエル) アンチョビバターソース	1200
真ダコのカルパッチョジェノベーゼ	1200
カジキマグロとチーズのコストレッタ(カツレツ)	
ルッコラのサルモリッリオソース(レモンレガノソース)	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
鴨ロースト ミエーレ仕立て(はちみつソース)	1800
イタリア風ローストポーク (150g)	1000
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
アマレット アフォガート	680
濃厚レアガトーショコラ	700
栗のモンテビアンコ (モンブラン)	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です  
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1500 7点盛り1800

キャロットラペ シュークルート	500
ラタトゥイユ	550
まるごとナスのフリッタータ	580
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	580
豚肉のリエット グリーンペッパー風味	650
オマールエビのビスク冷製ロワイヤル (洋風茶碗蒸し)	680
4種キノコマリネ エリンギ/しいたけ/しめじ/マッシュルーム	680
ホタテと大葉のジェノベーゼ	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	680
特製ガーリックシュリンプ	680