

## 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	980
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
カシューナッツと青のりのフリット	780
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
ちょっと贅沢なフォアグラテリーヌといぶりがっこの ポテトサラダ	1300
グラナパダーノチーズとトリュフ香るフライドポテト	800
魚介のマリネ	750
牛すじ肉のスタッファート(シチュー)の ポテトチーズグラタン	1000
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
旬のいちごのフロマージュブラン(チーズのムース)	1200
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

## ROMAPIZZA / PANE

ローマピッツァ / パン

## SPECIALITA

魚介たっぷりシーフードピッツァ エストラゴン風味	1800
マルゲリータ	1400
セツテフォルマッジ (7種のチーズピッツァ)	1800
モzzarella / 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)	
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
北海真ダコのジェノベーゼ リングイネ	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	1300
アラビアータ ペンネ or スパゲッティ	1300
カルボナーラ ロマーナ	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	2200

## SPIEDINI

串焼き

## SPECIALITA

若鶏もも肉のピンチョスモルノ	980
豚バラとシシリアンルージュトマト	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
ホタテ、トマト、カブのカプレーゼ サルサヴェルデ	1300
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
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
いちごのティラミス	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
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	580
トリュフとジャガイモのフリッタータ	650
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 <small>(洋風茶碗蒸し)</small>	680
4種キノコマリネ <small>エリンギ/しいたけ/しめじ/マッシュルーム</small>	680
カキのオイル漬	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