

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	1100
オリーブの自家製マリネ	550
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
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	1200
クリーミーレバーパテとセミドライいちじく	1200
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	1400
グラナパダーノチーズとトリュフ香るフライドポテト	850
魚介のマリネ	850
ぐつぐつ煮込んだ鶏もも肉のおばあちゃん煮込み	1200
イタリア産ポルチャーニのフリッタータ	1500
チーズ盛合わせ	3種 1650 / 5種 2050
生ハム・サラミ盛合わせ	1850 / Half 980

AJILLO

アヒージョ

本日のアヒージョ	1300
----------	------

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	950
チェダーチーズ、シュレッドチーズとジャガイモのフリッコ アンチョビとラディッキオ セミドライトマトソース	1200
タラバガニとズワイガニのスフレ	950

ROMA PIZZA / PANE

自家製生地ローマピッツァ / パン

SPECIALITA

ピッツァグラピナート (グラタン) 小エビ / ロースハム / マッシュルーム / インゲン / ホワイトソース	1800
生ハムとルッコラのビスマルクピッツァ	2380
マルゲリータ	1580
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)	1980
バゲット	400
ピッツァフォカッチャ ローズマリー	600
ガーリックトースト	600

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	1650
菜の花アンチョビ セミドライトマトスパゲティ	1800
国産ニンニクのアーリオオーリオペペロンチーノ	1350
牛ラグーの自家製ラザニア	1480
アラビアータ ペンネ or スパゲッティ	1480
濃厚ポルチャーニクリーム フェットチーネ	1750
くんせいバターのニョッキ	1100
4種チーズのリゾット	1300
北海道産 国産牛もも肉ロースト リゾットヴァニリーア (バニラリゾット)	2200
北海ウニクリーム土鍋リゾット	2400

SPIEDINI

串焼き

SPECIALITA

若鶏もも肉のピンチョスモルノ	1080
ラムロース・ジャポネーゼ	1550

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	1150
菜園風サラダ	1100 / Half 750
春キャベツオープン焼き ベーコンオイスターソース	880
丸ごとブロッコリーのアンチョビソテー	980
じゃがいもガレット 生ハムとマスカルポーネチーズ	980
アボカドとメバチマグロのタルタル	1200
春野菜と桜エビ 温製サラダ	1480

MARE

魚料理

SPECIALITA

北海ウニのクリームコロッケ	1200
ムール貝、エスカルゴバターのオープン焼き	950
青海苔と九条ネギのオムレツ バッカラマンテカートソース (塩干し鰯とじゃがいものソース)	980
イイダコとトマトオリーブ煮込み	1180
ヤリイカとスルメイカの コーングリッツフリット (とうもろこし粉フリット) タルタルソース	1200
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	1350

CARNE

肉料理

SPECIALITA

ワイン屋さんのメンチカツ 赤ワインソース	1100
鴨ロースト ミエーレ仕立て (はちみつソース)	1950
イタリア風 ローストポーク (150g)	1100
牛ハラミステーキ (250g)	2700
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	1950



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	650
アマレット アフォガート	750
濃厚レアガトーショコラ	750
エスプレッソゼリーとティラミス	750

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 (HotorIce)	580
紅茶 (HotorIce)	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1600 7点盛り1900

キャロットラペ シュークルート	550
ラタトゥイユ	580
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	600
豚肉のリエット グリーンペッパー風味	700
生野菜 特製もろみ味噌添え	700
クリームチーズのたまり漬け	700
特製ガーリックシュリンプ	700
グリルチキンレモンソース	700
3種のクロスティーニ (カナッペ)	780
さつまいもとゴルゴンゾーラチーズソース合え	800
真ダコとカブのマリネ	850