

## ANTIPASTO

前菜

## SPECIALITA

オマール海老のビスク(スープ)~野菜たっぷり仕立て~	1200
イタリア産ポルチーニのフリッタータ	1500
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
鶏もも肉のコストレッタ(カツレツ)~ルッコラとトマトを添えて~	900
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
ジャガイモとチーズのフリッコ アンチョビ、セミドライトマトのアロマティカ(ハーブオイルソース)	1200
チェダーチーズ/シュレッドチーズ タラバガニとズワイガニのスフレ	950

## ROMAPIZZA / 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 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
旬ホタルイカ、そら豆、芽キャベツ、バジルのフェデーリーニパスタ	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 リゾットヴァニーリア(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(塩干し鱈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
コニヤック	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