# Antipasto

前菜



シェアで楽しく、最初の1皿に!

本日の前菜3種盛り合わせ Today's appetizer 3 kinds assortment

1600 [1455]

日替わりメニューをご覧ください Please look at the Today's Menu.

**୬** チーズ盛り合わせ Assorted Cheese 1650 [1500]





∜オリーブマリネ Marinated Olives 580 [527]



**∜** 旬野菜のピクルス Seasonal Vegetable Pickles 480 [436]



Charcuterie 1980 [1800]



水牛モッツァレラと フルーツトマトのカプレーゼ Caprese 1580 [1437]







ピカンテサルシッチャの炭火焼 **Charcoal-Grilled Spicy Sausage** [800]

# Insalate







シンプルグリーンサラダ Green Salad 750 <sup>[682]</sup>



提げ物



イタリアの味をスナック感覚で

ゼッポレ Zeppole

650 [591]

イタリアの定番おつまみ! 青のり入りの揚げピッツァ

### パタティーネ

Patatine Fritte

650 [591]

フレンチフライとは 一味違うほくほくポテト



### スパイシーチキンフリット

Spicy Fried Chicken

800 [728]

イタリアンビールや ワインとの相性も抜群です

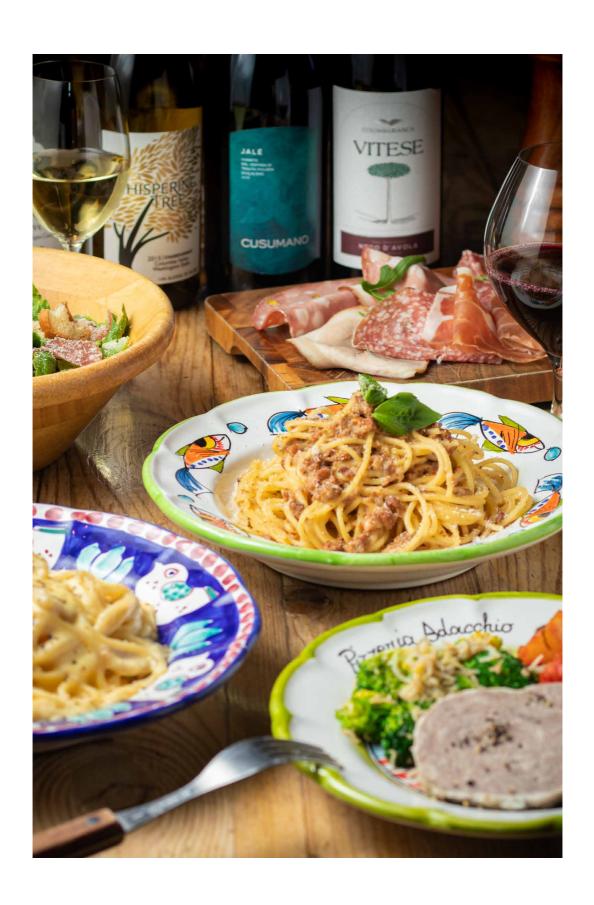
アランチーニ

Rice Croquettes

700 [636]

チーズが入った イタリアンライスコロッケ





# Primi Piatti



ブラザードスパゲッティ

Breast Spaghetti w/Chicken thigh and Fresh Tomato

1680 [1528]

辛いトマトソース アラビアータ ペンネ Spicy Penne Arrabbiata

1430 [1300]





挽肉たつぷりナポリ伝統の白ワイン煮込み ジェノベーゼ スパゲッティ

Genovese Spaghetti a Naples white wine w/ Plenty of Minced Meat

1680 [1528]



Fresh pasta Chitarra w/Migratory crab tomato cream sauce

1890 [1719]

燻製豚とろの カルボナーラスパゲッティ

Spaghetti Carbonara w/Smoked Pork neck

1780 [1619]





タスマニア産サーモンと茸の クリームスパゲッティ

Tasmanian Salmon and Mushroom Cream Spaghetti

1790 [1628]

# Secondi Piatti

メイン



かごしま黒豚 肩ロース肉の炭火焼き スパイス香る赤ワインソース

Charcoal-Grilled Kagoshima Pork Butt from Nanshu Ranch with spicy red wine sauce

2580 [2346]

約1カ月ドライエイジングし熟成させた アンガス牛肩ロース肉の炭火焼

Charcoal-Grilled Chuck eye roll Dry-aged Beef

2980 [2710]





麦芽赤鶏もも肉の炭火焼 赤柚子胡椒を添えて

Charcoal-Grilled Satsuma Chicken Breast Served with red yuzu pepper

1990 [1800]









マリナーラ トマトソース・ニンニク・オレガノ Marinara 1500 [1364]



チチニエリ トマトソース・ニンニク・オレガノ・ミニトマト・釜揚げシラス Cicinielli 1760 [1600]



マルゲリータ トマトソース・グラナパダーノ・乳牛モッツァレラ・バジル Margherita 1640 [1491]



マルゲリータプロヴォーラ トマトソース・グラナパダーノ・燻製モッツァレラ・バジル・ミニトマト Margherita con Provola 1890 [1719]



ロマーナ トマトソース・グラナバダーノ・乳牛モッツァレラ・ オリーブ・ケッパー・アンチョビ Romana

1780 [1619]



デイアボラ トマトソース・グラナバダーノ・乳牛モッツァレラ・ 辛いサラミ・ナス・オリーブ Diavola

1830 [1664]

## Bianca

チーズベースのピッツァ



マルゲリータ レッジーナ 燻製モッツァレラ・バジル・ミニトマト・グラナパダー/ Margherita Regina 1890 [1719]



モンテビアンコ
乳キモッツァレラ・グラナバダーノ・
チコリ(豚バラ肉のコンフィ)・マスカルボーネ
Monte Bianco
1790 [1628]



プリエーゼ 乳牛モッツァレラ・オリーブ・ケッパー・ 赤玉ねぎ・アンチョビ・にんにく・グラナバダーノ Pugliese 1830 [1664]



マイス
乳牛モッツァレラ・グラナバダーノ・マスカルボーネ・コーン・モルタデラハム
Mais
1790 [1628]



フンギ 乳牛モッツァレラ・茸・セミドライトマト・バジル・ ニンニク・タレッジョチーズ・グラナパダーノ Funghi 1800 [1637]



クアトロフォルマッジ 蜂蜜添え 乳キモッツァレラ・グラナバダーノ・ ゴルゴンゾーラ・マスカルボーネ Quattro Formaggi w/ Honey 2480 [2255]

# Speciale!

スペシャルピッツァ



マルゲリー夕D.O.C トマトソース・グラナバダーノ・水牛モッツァレラ・ バジル・ミニトマト Margherita D.O.C 2480 [2255]



ブラッチョデイフェッロ ホウレン草ソース・乳キモッツァレラ・ グラナパダーノ・辛いサラミ・茸・ミニトマト Braccio di Ferro 2090 [1900]





### Portare Via

お持ち帰り

### ピッツァもお料理も お持ち帰り対応いたします

※ お持ち帰り用の箱代110円[税込]頂いています。 ※ メニューの価格と金額が異なります。

### レジ袋削減に取り組んでいます

レジ袋1枚あたり3円いただいております。 不要な方はお申し付けください







### ヴァローナチョコレートのガトーショコラ 紅ほっぺのジェラート添え

Gateau au Chocolat with Strawberry Gelato

850 [773]



### その他本日デザート各種ご用意。別紙をご覧ください

We have a variety of desserts for today! Refer to the other menu.



### **COFFEE**

エスプレッソシングル 1杯分 450 [409]ESPRESSOダブル 2杯分 650 [591]

**⊐−└−** [HOT/ICED] 500 [455]

COFFEE

カフェラテ [HOT/ICED] 650 [591]

LATTE

**TEA** 

アールグレイティー [HOT/ICED] 600 [546]

EARL GRAY TEA

**ダージリン** [HOT] **600** [546]

DARJEELING TEA [HOT ONLY]

温かい紅茶はポットでお出ししています



### HERB TEA

マイティリーフのハーブティー[ノンカフェイン]

**・カモミール シトラス** [HOT]

700 [637]

CHAMOMILE CITRUS [HOT ONLY] カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンのブレンド 華やかでまろやかな口当たりです

・オーガニック アフリカン ネクター [HOT]

700 [637]

ORGANIC AFRICAN NECTAR [HOT ONLY] 南アフリカ産の有機ルイボスに、ハイビスカスの花などを上品にブレンド あまく華やかな香りが印象的です

・ワイルドベリーハイビスカス [ICED]

700 [637]

WILDBERRY HIBISCUS [ICED ONLY] ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。ブルーベリーと 完熟したストロベリーの濃厚な香りを加えたフルーツハーブティーです

### その他、多数ご用意。ドリンクページもご覧ください

We also have other items. Look at the drink menu