



Wagyu

**Artisan Ishigaki Beef
Teriyaki Pizza
with Selvatico Arugula**

石垣牛とセルバチコの
テリヤキピッツァ
3,850

Agu Pork

Tagliatelle Carbonara with Agu Pork Bacon

あぐー豚ベーコンのカルボナーラ タリアテッレ
2,640

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.



Cheese Risotto with Hokkaido "Grana di Ezo"

北海道産「グラナ・ディ・エゾ」ホールチーズで仕上げるクリームリゾット
2,640

Grana di Ezo

～グラナ・ディ・エゾ～

イタリア人チーズ職人が丹精込めて蝦夷の地(北海道)で作る、知る人ぞ知るハードチーズ。
優しくミルクィかつ上品な味わいのグラナ・ディ・エゾの中でチーズを纏わせながらリゾットを仕上げます。
チーズが香りたつ本格チーズリゾットをぜひお楽しみください。

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.

ANTIPASTO



Insalata di Mortadella e Rucola 1500
モルタデッラハムとルッコラのサラダ
Mortadella and Arugula Salad

Insalata Caprese con Burrata e Pomodori 1700
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ
Tomato and Burrata Caprese

Carpaccio di Pesce con Condimento Agli Agrumi e Shikuwasa 1600
鮮魚のカルパッチョ シークワーサーと柑橘のドレッシング
Fresh Fish Carpaccio with Shikuwasa and Citrus Dressing

Trippa con Goya al Pomodoro 1400
トリッパとゴーヤーのトマト煮込み
Stewed Tripe and Goya (Bitter Melon) in Tomato Sauce

Bagna Cauda con Verdure 1800
季節野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

Affettato Misto 2200
生ハム、サラミ盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Salami

Antipasto 5 Misto 2400
前菜5種 盛り合わせ
Assorted 5 Appetizers

PIZZA



Margherita 1600
マルゲリータ - フレッシュバジル、モッツアレラ、トマトソース
Margherita - Mozzarella, Fresh Basil, Tomato Sauce

Romana 1700
ロマーナ - アンチョビ、ケッパ、オレガノ、モッツアレラ、トマトソース
Romana - Anchovy, Oregano, Caper, Tomato Sauce

Bismarck 1900
ビスマルク - ロースハム、アスパラ、卵、トマトソース
Bismarck - Asparagus, Half-boiled Egg, Ham, Tomato Sauce

Margherita con Mozzarella di Bufala 2100
水牛のモッツアレラを使ったマルゲリータ - モッツアレラ・ブッファラ、フレッシュバジル、トマトソース
Buffalo Mozzarella Margherita - Buffalo Mozzarella, Fresh Basil, Tomato Sauce

Verde Luna 2000
ヴェルデ ルーナ - バジルペースト、マスカルポーネ、小海老
Verde Luna - Basil Paste, Mascarpone, Shrimp

Casanova 1900
カサノヴァ - ロースハム、ほうれん草、リコッタチーズ、トマトソース
Casanova - Ricotta, Spinach, Ham, Tomato Sauce

Quattro Formaggi 2000
クワトロ フォルマッジ - モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、グラナパダーノ
Quattro Formaggi - Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano

Monte Rosa 1900
モンテローザ - 生ハム、マスカルポーネ、トマトクリーム
Monte Rosa - Prosciutto, Mascarpone, Tomato Cream

PASTA

🍴：生パスタを使用しています。Served with fresh pasta.



<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Spaghetti con Gamberi e Verdure alla Bisque 海老と季節野菜のビスクソース スパゲッティ Spaghetti Bisque Sauce with Shrimp and Seasonal Vegetables</div></div>	2200
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino con Bottarga, “Shima-Rakkyou” e “Fuchiba” からすみと島らっきょう、フーチバーのスパゲッティ ペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino with Bottarga, Island Shallot and Fuchiba (Okinawan Mugwort)</div></div>	1900
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Penne all’Arrabbiata con Peperoncino alla Okinawa 島とうがらしのペンネ アラビアータ Penne Arrabbiata with Okinawan Red Hot Chili Pepper</div></div>	1600
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Penne al Nero di Seppia e Verdure “Nigana” にが菜とイカ墨のペンネ Squid Ink Sauce Penne with Bitter Greens</div></div>	1800
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Linguine alle Vongole e Pomodori Secchi あさりとドライトマトのボンゴレ リングイネ Linguine with Clams and Sun-dried Tomatoes</div></div>	1900
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Linguine alla Genovese con Patate e Verdure じゃがいもと季節野菜のリングイネ ジェノベーゼ Linguine Genovese with Potato and Seasonal Vegetables</div></div>	1800
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Rigatoni alla Norcina 自家製サルシッチャときのこと、トリュフのリガトーニ Rigatoni with Homemade Sausage, Mushrooms and Truffles</div></div>	2000
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Tagliatelle al Ragù di Manzo al Barbaresco 牛肉とバルバレスコのタリアテッレ ボロネーゼ Tagliatelle Bolognese with Beef Mince and Barbaresco Wine</div></div>	2200
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Tagliatelle alla Crema di Burro e Formaggio con Prosciutto e “Fuchiba” 生ハムとフーチバーのバターチーズソース タリアテッレ Butter Cheese Sauce Tagliatelle with Prosciutto and Fuchiba</div></div>	1800

お客様のテーブルでおろしたてのグラナパダーノチーズをご提供します。
We serve freshly grated Grana Padano at your table!

+220

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.

PESCE E CARNE



<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Pesce del Giorno all'Acqua Pazza 本日の鮮魚 アクアパッツァ Today’s Fish Acqua Pazza</div></div>	3200
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Pesce del Giorno Saltato alla Crema d' Acciughe 本日鮮魚のソテー アンチョビクリームソース Sauteed Fish of the Day with Anchovy Cream Sauce</div></div>	2600
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Pollo di Okinawa alla Griglia con Balsamico 沖縄地鶏のグリル バルサミソース Grilled Okinawan Chicken with Balsamic Sauce</div></div>	2600
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Maiale Agu alla Griglia con Salsa Verde あぐー豚グリル サルサヴェルデ Grilled Agu Pork with Salsa Verde</div></div>	3000
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Tagliata di Manzo Akagi Stagionato 熟成赤城牛のタリアータ Aged Akagi Beef Tagliata</div></div>	6000
<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div><div><div><div></div></div><div><div></div></div></div></div></div><div>Bistecca di Manzo Akagi Stagionato con Osso - 800g 21日熟成 赤城牛の骨付きサーロインステーキ 800g Aged Akagi Beef Bone-in Sirloin Steak 800g</div></div>	16000

CONTORNO

Side Dish

Pure di Patate 800
マッシュポテト
Mashed Potato

価格は税込です。別途、席料としてお一人様660円頂戴いたします。

Tax included. 660 yen per person will be charged.

DOLCE



Tiramisu
自家製ティラミス
Tiramisu

800



Panna Cotta con Salsa di Zucchero di “Satoukibi”
クリームチーズのパンナコッタ 黒糖ソース
Cream Cheese Panna Cotta with Brown Sugar Syrup

900

Macedonia con Gelato alla Vaniglia
季節フルーツのマチェドニア バニラジェラート添え
Seasonal Fruit Macedonia with Vanilla Gelato

800

Affogato
アッフォガート
Affogato

700