

# Ciacchetti

## SMALL APPETIZER

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <i>Crostini di Ricci di Mare</i> 980  | <i>Insalatina di Cavolo con Pancetta</i> 800  |
| ウニのクロスティニー (2ps)                      | キャベツの小さなサラダ パンチェッタとクルトン和え                     |
| Sea urchin crostini                   | Cabbage Small Salad, Pancetta, Crouton        |
| <i>Olive fritte alla Ascolana</i> 700 | <i>Fegato al Vino</i> 800                     |
| 南イタリア産 グリーンオリーブのフリット                  | 国産鶏白レバーのワイン煮 冷製                               |
| Green Olive Fritto                    | White Chicken Liver in Red Wine, Cold Serving |

# Antipasti Misti

## APPETIZER

|   |  |
|---|--|
| <i>Prosciutto di San Daniele Stagionato</i> 1,350 | <i>Affettati Misti</i> 2,000                                 |
| サンダニエーレ産 24ヶ月熟成 生ハム                               | イタリア産 生ハムとサラミの盛り合せ   |
| 24 Months Aged San Daniele Prosciutto             | Prosciutto and Salami  |
| <i>Patate al Forno</i> 700                        | <i>Fitta di Foie Gras</i> 1,100                              |
| 北あかりのローストポテト ローズマリー風味                             | フォアグラの生ハム包み パネフリット バルサミコ添え                                   |
| Roasted Potato, Rosemary Flavor                   | Breaded Fried Foie Gras with Prosciutto,<br>Balsamic Vinegar |
| <i>Buffalo Mozzarella Caprese</i> 1,400           | <i>Carpaccio di Pesce con Junsai</i> 1,650                   |
| 水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ                                | 本日の産地直送 鮮魚のカルパッチョ  |
| Burrata Caprese with Honey                        | ジュンサイのドレッシング   |
| <i>Trippe al Pomodoro</i> 1,100                   | Today's Fish Carpaccio, Junsai Dressing                      |
| 国産牛のトリッパ オープン焼き トマトソース                            | <i>Fritto Misti di Mare</i> 1,400                            |
| Oven Baked Tripe, Tomato Sauce                    | 産地直送鮮魚と魚介のフリットミスト  |
| <i>Burrata e Prosciutto di</i> 1,400              | Assorted Seafood Fritto                                      |
| <i>San Daniele Stagionato</i>                     | <i>Nero di Seppia Bollito</i> 1,100                          |
| ブッラータチーズと24ヶ月熟成サンダニエーレ産 生ハム                       | イカのイカスミ煮   |
| Burrata and 24 Months Aged San Daniele Prosciutto | Boiled Squid in Squid Ink                                    |

価格は税込です。別途、席料としてお一人様350円頂戴いたします。  
Tax included. 350 yen per person will be charged.

**BAROLO VINI e DELIZIE**

# Insalata

## SALAD

|   |   |
|---|---|
| <i>Insalata Mista Erbe</i> 900          | <i>Insalata di Rucola Selvatica</i> 900 |
| グリーンリーフとフレッシュトマト、ハーブのサラダ                | <i>con Funghi</i>                       |
| オニオンドレッシング                              | ルーコラとフレッシュマッシュルームのサラダ                   |
| Green Salad with Fresh Tomato and Herb, | バルサミコドレスシング                             |
| Onion Dressing                          | Arugula and Fresh Mushroom Salad,       |
|   | Balsamic Vinegar Dressing               |

# Zuppa

## SOUP

|  |
|--|
| <i>Filetto di Pollo e Stracciatella al Tartufo</i> 900 |
| 鶏のささ身とトリュフのストラッチャテッラ                                   |
| Truffle Chicken Breast Strips Soup                     |

# Primi Piatti

## PASTA

|   |   |
|---|---|
| <i>Spaghetti con la Bottarga</i> 1,800  | <i>Penne al Nero di Seppie</i> 1,600      |
| スカンピとズッキーニ、サルディーニャ産カラスミの                | <i>alla Veneziana</i>                     |
| スパゲッティ                                  | ヴェネツィア風イカ墨のソース ペンネ                        |
| Sardinian Bottarga Spaghetti,           | Squid Ink Sauce Penne                     |
| Sicilian Olive Oil                      |   |
|   | <i>Bucatini all'Amatriciana</i> 1,450     |
| <i>Spaghetti allo Sgombro</i> 1,900     | クラシックなローマスタイルのブカティーニ アマトリチャーナ             |
| <i>alla Pugliese</i>                    | Bucatini Amatriciana, Classic Roman Style |
| サバのスパゲッティ プーリア風                         |   |
| Mackerel Spaghetti, Puglia Style        | <i>Lasagne alla Boscaiola</i> 1,800       |
|   | ポルチーニとミートソース、卵の木こり風 ラザニア                  |
| <i>Tagliatelle alla Crema con</i> 2,200 | Porcini Meat Sauce Lasagne                |
| <i>Funghi Porcini e Fegato d'Oca</i>    |   |
| フォアグラとポルチーニ茸のタリアテッレ                     | <i>Tagliatelle alla Bolognese</i> 1,450   |
| Tagliatelle with Foie Gras and Porcini  | ボローニャ風ミートソースのタリアテッレ                       |
|   | Tagliatelle Bolognese                     |

価格は税込です。別途、席料としてお一人様350円頂戴いたします。  
Tax included. 350 yen per person will be charged.

**BAROLO VINI e DELIZIE**

# Secondi Piatti

MAIN DISH

|   |       |                               |       |
|---|-------|-------------------------------|-------|
| <i>Pesce alla griglia con salsa Meuniere</i>  | 2,200 | <i>Pollo Panato Fritto</i>    | 1,800 |
| 産地直送鮮魚のグリル 焦がしバターのムニエルソース                     |       | 鶏もも肉のパネフリット                   |       |
| Grilled fish with Meuniere sauce              |       | Breaded Chicken               |       |
|   |       | <i>Tagliata di Manzo</i>      | 4,000 |
| <i>Manzo alla Griglia con Salsa al Barolo</i> | 4,000 | オーストラリア和牛 サーロインのタリアータ         |       |
| 赤城牛のグリル 特製バローロ ソースで                           |       | Beef Tagliata                 |       |
| Grilled Beef with Original Barolo Sauce       |       | <i>Maiale alla Pizzaiola</i>  | 2,200 |
|   |       | 宮崎県産 おいも豚のロースト ピッツアイオーロ風      |       |
| <i>Zuppa di Pesce</i>                         | 3,200 | Roasted Pork, Pizzaiolo Style |       |
| 産地直送 鮮魚と魚介のズッパ ディ ペッシェ                        |       |                               |       |
| Zuppa di Pesce : Neapolitan Seafood Stew      |       |                               |       |

# Dolci

DESSERT

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| <i>Caffe Affogato</i>                       | 770 | <i>Gelato e fragola con Balsamico</i>         | 770 |
| バニラジェラート エスプレッソがけ                           |     | イチゴとジェラートのバルサミコソース                            |     |
| Affogato                                    |     | Strawberry Gelato with Balsamic Vinegar Sauce |     |
| <i>Torta al Cioccolato e Gelato</i>         | 770 | <i>Tiramisu</i>                               | 770 |
| 自家製ガトーショコラ バニラジェラート添え                       |     | ティラミス ホワイトチョコレートをかけて                          |     |
| Homemade Gateau Chocolat and Vanilla Gelato |     | Tiramisu with White Chocolate Sauce           |     |

価格は税込です。別途、席料としてお一人様350円頂戴いたします。  
Tax included. 350 yen per person will be charged.

**BAROLO VINI e DELIZIE**