

Antipasti

APPETIZER

<i>Olive fritte</i> アンチョビを詰めたグリーンオリーブのフリット Green Olive Fritto	700
<i>Patate al Forno</i> 北あかりのローストポテト ローズマリー風味 Roasted Potato, Rosemary Flavor	700
<i>Arancini</i> アランチーニ(2個) Arancini (2pcs)	700 Add 1pc 350
<i>Carpione di Sarda</i> イワシのカルピオーネ Sardine Carpione	980
<i>Carpaccio di Pesce</i> 本日鮮魚のカルパッチョ 浅葱とカラスミ グリーンペッパーのアクセントで Today's Fish Carpaccio	1,850 Half 1,000
<i>Salsiccia al Forno</i> サルシッチャのオープン焼き(2本) Oven Baked Salsiccia (2pcs)	1,200 Add 1pc 600
<i>Prosciutto del Gioino</i> 本日の生ハム Today's Prosciutto	1,650 Half 900
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala</i> 水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ Buffalo Mozzarella Caprese	1,500 Half 850
<i>Scamorza e Funghi Saltati</i> スカモルツァチーズとキノコのソテー Sauteed Scamorza and Mushrooms	1,200
<i>formaggi Assortiti</i> チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	1,500



価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Insalata

SALAD

<i>Insalata Mista Erbe</i> グリーンリーフとフレッシュトマト、ハーブのサラダ オニオンドレッシング Green Salad with Fresh Tomato and Herb, Onion Dressing	1,200 Half 700
<i>Insalata di Prosciutto e Rucola Selvatica con Funghi</i> 生ハムとルーコラ、フレッシュマッシュルームのサラダ バルサミコドレッシング Prosciutto, Arugula and Fresh Mushroom Salad, Balsamic Vinegar Dressing	1,300 Half 750



価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Lasagna

LASAGNA

Lasagne alla Boscaiola

ラザニア ポルチーニとミートソース、卵の木こり風
Porcini Meat Sauce Lasagne

1,900



価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Pasta Fresca

FRESH PASTA

- 組み合わせ自由 選べる生パスタ -

Make your own pasta

お好みのパスタとお好みのソースを組み合わせでご注文ください。

Pasta



Spaghetti
スパゲッティ

乾麺とは一味違う。
モチモチ食感をお楽しみください。



Chewy Spaghetti
モチチリーニ

モチモチ食感が強い太めのスパゲッティ。
卵不使用。



Tagliatelle
タリアテッレ

小麦の風味が豊かな平打ちパスタ。



Tagliatelle agli Spinaci
ほうれん草を練りこんだタリアテッレ

優しいほうれん草の香り。
クリームソースと相性抜群。



Fusilli
フジッリ

らせん状のショートパスタ。
ソースによく絡みます。



Creste Ligate
クレスト リガーテ

厚みがあり食べ応え抜群。
しっかりとしたソースと好相性。



Salsa

Nero di seppia
ヴェネツィア風イカ墨のソース
Squid Ink Sauce
▶イカ墨をふんだんに使った濃厚な味わい

1,800

*Pollo e Funghi con
Aglio e Olio*
大山鶏とキノコのアーリオオーリオ
Chicken and Mushroom with Garlic Oil Sauce
▶香りのよいさっぱりしたアーリオオーリオ

1,600

*Salsa di panna piccante
con bianchetti e nucola*
自家製サルシッチャと色タキノコの
トリュフクリームソース ノルチーナ風
Truffle Cream Sauce
with Italian Sausage, Mushrooms and Walnuts
▶サルシッチャとトリュフの相性が抜群です。

2,200

*Salmon e Spinaci con
Salsa di Crema di Pomodoro*
サーモンとほうれん草のトマトクリームソース
Tomato Cream Sauce with Salmon and Spinach
▶風味豊かな濃厚トマトクリームソースです

2,000

Bolognese
ボローニャ風ミートソース
Bolognese
▶言わずと知れたボローニャ地方発祥のソース。

1,800

*Salsa di Pomodoro con
Mozzarella e Basilico*
モッツアレラとバジルのトマトソース ソレント風
Tomato Sauce with Mozzarella and Basil
▶ピッツアの具でお馴染みのトリコロールな組み合わせ

1,800

迷った時は...

スタッフお勧めの組み合わせ

- 【タリアテッレ】+【自家製サルシッチャと色タキノコのトリュフクリームソース ノルチーナ風】
- 【フジッリ】+【サーモンとほうれん草のトマトクリームソース】
- 【スパゲッティ】+【モッツアレラとバジルのトマトソース ソレント風】

価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Secondi Piatti

MAIN DISH



<i>Bistecca di Manzo</i> 赤城牛サーロインのグリル ポルチーニ茸と葡萄のマスタードシードソース Grilled Akagigyu Beef Sirloin	4,200
<i>Pollo Arrosto con Salsa di Crema al Gorgonzola</i> 大山鶏のロースト ゴルゴンゾーラクリームソース Roasted Chicken with Gorgonzola Cream Sauce	2,500
<i>Scaloppine di Filetto di Maiale</i> 四万十豚ヒレのスカロッピーネ Pork Tenderloin Scaloppine	2,800
<i>Orata Saltata Pappa al Pomodoro</i> 真鯛のソテー パッパ アル ポモドーロ Sauteed Sea Bream Pappa al Pomodoro	2,800

価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Dolci

DESSERT

<i>Torta al Cioccolato</i> トルタ チョコラータ Chocolate Cake	770	<i>Tiramisu</i> ティラミス Tiramisu	770
<i>Caffe Affogato</i> バニラジェラート エスプレッソがけ Affogato	770		

Bevanda

DRINK

SOFT DRINK

コカ・コーラ Coca Cola	700
コカ・コーラ ゼロ Coca Cola, Zero	700
ジンジャーエール Ginger Ale	700
トニックウォーター Tonic Water	700
シチリア産ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	700
青森完熟アップルジュース Apple Juice	700

COFFEE

アメリカーノ Americano	500
エスプレッソ Espresso	500
ダブル エスプレッソ Double Espresso	600
カフェラテ Caffe Latte	600
カプチーノ Cappuccino	600

TEA

紅茶 Tea	600
カモミール Camomile	600

価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.