

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	750
<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	750
<i>Arancini</i> アランチーニ(2個) Arancini (2pcs)	800 1個追加 400
<i>Carpaccio del Giorno</i> シェフおすすめ 本日のカルパッチョ Today's Carpaccio	2,000 ハーフサイズ 1,100
<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 1本追加 600
<i>Prosciutto e Salame</i> 生ハム・サラミ Prosciutto and Salami	単品 各850 3種盛り合わせ 2,400
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala</i> 水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ Buffalo Mozzarella Caprese	1,800 ハーフサイズ 1,000
<i>Burrata, Prosciutto e Funta di Stagione</i> Burrata、Prosciutto と生ハム 季節のフルーツ添え Burrata, Prosciutto and Seasonal Fruit	2,400
<i>Formaggio del Giorno</i> 本日のチーズ Today's Cheese	単品 各800 3種盛り合わせ 2,200
<i>Assortimento di Prosciutto, Salame e Formaggio</i> 生ハム、サラミ、チーズ 全部盛り合わせプレート Prosciutto, Salame and Cheese Assortment Plate	3,000
<i>Impepata di Cozze</i> ムール貝の白ワイン蒸し 黒胡椒風味 Steamed mussels in White Wine	1,800

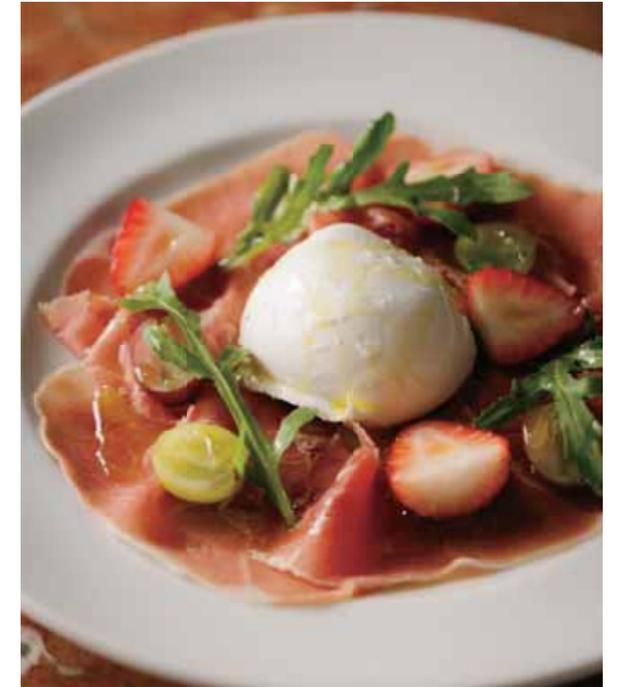
価格は税込です。別途、席料としてお一人様500円頂戴いたします。

Tax included. 500 yen per person will be charged.

Insalata

SALAD

<i>Insalata dello Chef</i> シェフのお任せサラダ Chef's Salad	1,800 ハーフサイズ 1,000
--	-----------------------



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.

Lasagne & Risotto

LASAGNA & RISOTTO

<i>Lasagne Stagionali</i> 季節のラザニア Seasonal Lasagna	2,400
<i>Risotto ai Porcini</i> リゾット ポルチーニ Risotto with Porcini Mushrooms	3,400

Pasta Fresca

FRESH PASTA

<i>Linguine all'aglio olio con scampi e pomodori secchi</i> リングイネ スカンピ海老とドライトマト アーリオオーリオ Garlic Oil Sauce Linguine with Scampi and Dried Tomatoes	3,800
<i>Tagliatelle alla bolognese</i> タリアテッレ 赤城牛ポロニエーゼ Tagliatelle Bolognese	2,600
<i>Spaghetti alla carbonara</i> スパゲッティ グアンチャーレ カルボナーラ Spaghetti Carbonara	2,400
<i>Penne al nero di seppia</i> ペンネ ヴェネツィア風イカ墨ソース Squid Ink Sauce Penne	2,400



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>Zuppa di pesce</i> ズッパ ディ ペッシェ ~魚介のスープ仕立て~ Seafood Soup	4,200
クスクス追加 +600 Additional Couscous	
<i>Bistecca di Manzo</i> 赤城牛のグリル 120g Grilled Akagigyu Beef	4,500
<i>Agnello alla cacciatora</i> 仔羊のカチャトーラ ローマ風 Lamb Cacciatore	3,800
<i>Maiate alla griglia</i> 国産銘柄豚のグリル 200g トリュフのソース Grilled Pork	3,400



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	850	<i>Tiramisu</i> ティラミス Tiramisu	850
<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 Chamomile	600



© barolo.ved