

※当店ではコペルト(お席料)としてお一人様¥350頂戴しております。(There is a ¥350- service charge per person.)

Antipasto ~イタリアの冷前菜・温前菜~

- Antipasti Misti • Assorted appetizers
- ★ **デリツィオーゾ風 前菜盛り合わせ** 《4種類/6種類》 ¥1,200/¥1,800
- Prosciutto Crudo • Italian raw ham
- ★ **イタリア・パルマ産の熟成生ハム** 《スモール/レギュラー》 ¥1,000/¥1,500
- Affettato Misto • Assorted Italian raw ham and salami
- ★ **イタリア各地のハム・サラミ類の盛り合わせ** 《4種類/6種類》 ¥1,200/¥1,800
- Insalata di Stagione • Fresh vegetables salad
- ★ **フレッシュ野菜と柑橘類のサラダ** ¥1,000
- Insalata di "Caesar" • Caesar salad
- ★ **ロメインレタスとスモークチキン、パンチェッタのシーザーサラダ** ¥1,100
- Carpaccio di Pesce • Today's fish carpaccio style
- ★ **本日の鮮魚のカルパッチョ ~イタリア産カラスミと共に~** ¥1,800
- Insalata di Rucola • Italian raw ham and rucola, tomato salad style
- 生ハムとルーコラ、パルミジャーノチーズとフルーツマトのサラダ仕立て** ¥1,200
- Insalata alla Caprese • Fresh tomato and mozzarella cheese, basil salad style
- 水牛モッツアレッタチーズとフルーツマト、バジルのカプレーゼ** ¥1,680
- Bagna Cauda • Bagna Cauda
- ピエモンテ名物 彩り豊かな野菜の“バーニャカウダ”** ¥1,480
- Scamorza e Verdure al Forno • Baked vegetable and smoked mozzarella cheese
- ★ **燻製モッツアレッタチーズと季節野菜のオープン焼き** ¥1,480
- Salsiccia Arrosto con Patate • Roasted homemade sausage and potato
- 自家製ソーセージとじゃが芋のロースト ~ローズマリーの香り~** 《2本/4本》 ¥1,600/¥2,400
- Trippa alla Romana • Stewed tripe in tomato sauce
- 牛モツのトマト煮込みグラタン仕立て ローマ風“トリッパ”** ¥1,480
- Antipasto del Giorno • Today's appetizers
- ★ **本日の前菜 ~ 詳しくは別紙のメニューにて ~** ¥1,600~

※スモールサイズなど、ご人数様に合わせた量もご用意出来ますので、お気軽にスタッフにご相談ください。

Secondo ~ 鮮魚料理・肉料理 ~

- Pesce e Verdure al Forno • Baked today's fish and vegetable
- 本日の鮮魚と季節野菜のオープン焼き** 《100g/200g》 ¥1,600/¥2,400
- Cartoccio • Steamed today's fish and vegetable
- 本日の鮮魚と魚介の包み蒸し焼き【カルトッチョ】** 《100g/200g》 ¥1,600/¥2,400
- Manzo alla Griglia 【Tagliata】 • Charcoal-grilled Beef and rucola, parmesan cheese
- 黒毛和牛A5ランク ランプ肉とパルミジャーノ・ルーコラの【タリアータ】** 《120g/220g》 ¥2,100/¥3,200
- 【デリツィオーゾコースの場合 + ¥300】
- Agnello alla Griglia • Charcoal-grilled Lamb
- オーストラリア産 骨付き仔羊肉の炭火焼き** 《1本/2本》 ¥1,600/¥2,400
- Maiale alla Griglia • Charcoal-grilled Pork
- 本日の銘柄豚 肩ロース肉の炭火焼き** 《120g/220g》 ¥1,600/¥2,400
- Filetto di Manzo alla Griglia • Charcoal-grilled Beef
- オーストラリア産 牛フィレ肉の炭火焼き** 《120g/220g》 ¥2,200/¥3,400
- 【デリツィオーゾコースの場合 + ¥300】
- Secondo del Giorno • Today's main dish
- 本日のメインディッシュ ~ 詳しくは別紙のメニューにて ~** ¥2,400~

《※炭火焼きでの調理に関しましては、ラストオーダーを21時を目安にしております。ご理解の程、お願い致します。》

※当店ではコペルト(お席料)としてお一人様¥350頂戴しております。(There is a ¥350- service charge per person.)

Pizza

～窯焼きナポリピッツァ～

	small(26cm)/regular(32cm)
Pizza Margherita マルゲリータ (バジル・モッツアレッタチーズ・トマトソース)	•Margherita (mozzarella cheese, basil and tomato sauce) ¥1,300/¥1,600
Pizza Nduja ンドウイヤ (辛口サラミ【ンドウイヤ】・自家製ソーセージ・赤玉葱・モッツアレッタチーズ・トマトソース)	•Nduja (home made sausage, hot salami, onion, mozzarella cheese, tomato sauce) ¥1,400/¥1,700
Pizza Porcini ポルチーニ (ポルチーニ茸・パンチェッタ・玉葱・燻製モッツアレッタチーズ)	•Porcini (mushroom, bacon, onion, smoked mozzarella cheese) ¥1,800/¥2,100
【★カジュアルコースの場合+¥200】	
Pizza Principessa プリンチペッサ (パルマ産熟成生ハム・マンゴー・ルーコラ・バルサミコ酢・モッツアレッタチーズ)	•Principessa (raw ham, mango, rucola, balsamic, mozzarella cheese) ¥1,800/¥2,100
【★カジュアルコースの場合+¥200】	
Pizza 4Formaggi クワトロ フォルマッジ (ゴルゴンゾーラ/タレッジョ/グラナパダーノ/モッツアレッタチーズ・バジル)	•4Formaggi (gorgonzola/taleggio/granapadano/mozzarella cheese, basil, black pepper) ¥1,600/¥1,900
Pizza Siciliana con Mozzarella シチリアーナ (アンチョビ・オリーブ・トマト・ケイパー・オレガノ・トマトソース・モッツアレッタ)	•Siciliana (anchovy, olive, tomato, caper, oregano, tomato sauce, mozzarella cheese) ¥1,500/¥1,800
Pizza Genovese Napoletana ジェノヴェーゼ ナポレターナ (牛スジ肉の煮込み・リコッタチーズ・バジル・モッツアレッタチーズ)	•Genovese Napoletana (beef sinew, ricotta cheese, basil, mozzarella cheese) ¥1,500/¥1,800
Pizza Bufarina ブファリーナ (【水牛モッツアレッタチーズ】・トマト・バジル・トマトソース)	•Bufarina (mozzarella cheese【water buffalo】, tomato, basil tomato sauce) ¥1,800/¥2,100
【★カジュアルコースの場合+¥200】	
Pizza Bismarck ビスマルク (半熟卵・イタリア産の菜花・パンチェッタ・玉葱・モッツアレッタ・トマトソース)	•Bismarck (home made sausage, mediumsal boiled egg, paprika, onion, tomato sauce, pecorino cheese) ¥1,500/¥1,800

Primo

～本場イタリアのパスタ～

Spaghetti con Bottarga e Pomodoro fresco イタリア産カラスミとフレッシュトマトのオイルソース【スパゲッティ】	•Spaghetti with dried mullet roe and fresh tomato in oil sauce ¥1,600
Spaghetti alla Carbonara 新鮮卵黄の濃厚な【スパゲッティ】“カルボナーラ”	•Spaghetti with bacon and egg, parmesan cheese, black pepper flavor ¥1,480
Spaghetti alla Pescatore salsa Pomodoro fresco 手長海老と魚介類、フレッシュトマトソースの【スパゲッティ】	•Spaghetti with seafood in fresh tomato sauce ¥1,980
【★カジュアルコース・デリツィオーゾコースの場合+¥200】	
Gnocchi di patate Gratinati イタリア産 4種のチーズのクリームソース グラタン仕立て【ニョッキ】	•Gnocchi with gorgonzola cheese in cream sauce ¥1,680
Linguine Granchio e Astice 当店名物 オマール海老と渡り蟹、トマトソースの【リングイーネ】	•Linguine with blue crab and lobster in tomato sauce ¥2,200
【★カジュアルコース・デリツィオーゾコースの場合+¥300】	
Fettuccine Bolognese 牛ホホ肉をトマトと赤ワインで煮込んだボロネーゼソースの生パスタ【フェットチーネ】	•Home made pasta “Fettuccine” in meat sauce ¥1,680
Tagliolini Riccio di Mare 生ウニとトマトクリームソースの【タリオリーニ】 ※数量限定	•Home made pasta “Tagliolini” with sea urchin in tomato cream sauce ¥1,980
【★カジュアルコース・デリツィオーゾコースの場合+¥200】	
Risotto di Parmigiano Reggiano 『平日限定』目の前で仕上げる!! パルミジャーノチーズのリゾット	•Parmesan Risotto ¥1,800
Primo Oggi シェフおすすめ本日のパスタ ~詳しくは別紙メニューにて~	•Today's Pasta ¥1,680~

メニュー以外の料理など、お気軽にスタッフへご相談ください。

※当店ではコペルト(お席料)としてお一人様¥350頂戴しております。(There is a ¥350- service charge per person.)

Formaggi ~ イタリア産 チーズ ~

Formaggi Misti

• Assorted cheese

本日のイタリア産チーズ 3種類の盛り合わせ

《2名様分》 ¥1,480

※デリツィオーゾコースの場合に限り、ドルチェをチーズの2種類の盛り合わせに変更を+¥300で承ります。

Dolce ~ ドルチェ ~ 各種¥500



Tira Mi Su

ティラミス

まさにイタリアドルチェの王道といえるデザート。
エスプレッソコーヒーのほろ苦さとクリーミーな
マスカルポーネチーズのバランスが絶妙。



Macedonia

マチェドニア

たくさんのフルーツを白ワインのシロップに
浸し込む、夏らしい定番のドルチェ。
彩り豊かで、ミントの風味が爽やかな味わい。



Catalana

カタラーナ ~ オレンジの香り ~

豊潤な卵黄の味わいと強すぎない甘味にオレンジの
風味を加え、カラメリーゼした苦味のハーモニーが
絶品で口どけなめらかで癖になる氷菓子です。



Gelato o Sorbetto

ジェラート 又は ソルベット
~ 詳しくは、スタッフまで ~



Dolce Oggi 【Today's Dessert】

本日のドルチェ
~ 詳しくは、スタッフまで ~



• Dolce Misti 【Assorted Desserts】

※コースの場合は、ご注文頂けません。

ドルチェの盛り合わせ (※お好みのドルチェをお選び下さい。)

2種 ¥850

3種 ¥1,200

• Dolce e Caffè 【Dessert and caffè set】

ドルチェ&カフェセット (※お好みのドルチェとカフェを1種類ずつお選び下さい。)

¥900 (※ドルチェ盛り合わせとの場合は、上記料金に+¥400でカフェが付きます。)

Caffè

カフェ

• Espresso

¥450

エスプレッソ

• Caffè Macchiato

¥450

カフェ マキヤート

• Tea

¥550

紅茶

• Double Espresso

¥650

ダブル エスプレッソ

• Cappuccino

¥650

カプチーノ

• Today's Herbal Tea

¥550

本日のハーブティー

~ 詳しくは、スタッフまで ~

• Coffee

¥550

コーヒー

• Caffè Latte

¥650

カフェ ラテ