

CIBO MENU

ANTIPASTO | 前菜

パルマ産 生ハム 19ヶ月熟成 “ピオトジーニ” S: ¥1,350 / L: ¥1,950

パルマでも希少な伝統製法アペニン山の自然風を利用し熟成された生ハム。
創業100年以上守り続けられた乳酸菌が活きる地下カンティーナから成る、独特で芳醇な香りをお楽しみください。

水牛モッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ ¥1,750

カンパーニャ産 輸入数の少ない水牛乳製のモッツァレラとフルーツマトとバジリコの定番の一品。
水牛のジュースでコク、甘いミルクの後味をイタリア産岩塩をお好みで付けてどうぞ!

具たくさんサラダ アンチョビドレッシング S: ¥990 / L: ¥1,890

12品目の具沢山サラダ! アンチョビとシェリービネガーのドレッシングでどうぞ!

ルッコラとトレビスとパルメザンチーズのサラダ ¥1,200

ゴマ風味のルッコラと苦味のあるトレビスにパルメザンチーズをかけて、バルサミコのドレッシングでおいしさアップ。

旬前菜 お好み盛り合わせ 1種: ¥440 / 3種: ¥1,320 / 5種: ¥2,200

どの料理を選ぶのはあなた次第! 当店自慢の前菜からお好みで選んで、召し上がって下さい。
カップル・グループ・ファミリーでご注文頂ければ、本当に沢山の種類のお料理がお楽しみ頂けます。
別紙のメニューよりお選びください。シェフのおまかせもできます。

PASTA & RISOTTO | パスタとリゾット

青森県産にんにくと赤とうがらしのスパゲッティ ¥990

ボローニャ風 ミートソース スパゲッティ 又は フェットチーネ ¥1,180

カルボナーラ スパゲッティ ¥1,180

活あざりとフレッシュトマトのスパゲッティ ¥1,250

ジェノヴァ風バジリコペーストのスパゲッティ ¥1,250

イカスミのスパゲッティ ¥1,250

魚介類のトマトクリームソース スパゲッティ ¥1,350

ズワイガニとキャベツのスパゲッティ ¥1,350

ゴルゴンゾーラのクリームソース ペンネ 又は フェットチーネ ¥1,450

ポルチーニ茸のクリームソース ペンネ 又は フェットチーネ ¥1,450

手打ちパスタ 自家製の手打ちパスタです。色々な形、味をお楽しみください。別紙のメニューよりお選びください。

リゾット 別紙のメニューよりお選びください。

PIZZA | ピッツァ

マルゲリータ 水牛モッツァレラ、トマトソース、バジリコ S: ¥1,450 / L: ¥1,850

マリナーラ トマトソース、アンチョビ、オレガノ S: ¥1,050 / L: ¥1,450

ナポレターナ 水牛モッツァレラ、トマトソース、アンチョビ、オレガノ、オリーブ S: ¥1,550 / L: ¥1,950

ビスマルク 水牛モッツァレラ、トマトソース、生ハム、半熟玉子 S: ¥1,550 / L: ¥1,950

フンギ 水牛モッツァレラ、マッシュルーム、生ハム S: ¥1,450 / L: ¥1,850

クアトロフォルマッジオ イタリア産4種チーズ S: ¥1,650 / L: ¥2,050

プロシュート 生ハム、ルッコラ S: ¥1,650 / L: ¥2,050

ロトロ (ロールピザ) モッツァレラ、イタリア産ポイルハム、サラダ、トマト S: ¥1,650 / L: ¥2,050

※メニューは全て税抜価格です。