【前菜】Antipasto

●アンティパスト・ミスト Antipasto Misto	¥3,000
●和牛のコールドビーフ ルッコラとパルミジャーノチーズ Wagyu Cold Beef with Arugula and Parmigiano Cheese	¥2,800
●フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ Caprese with Fruit Tomato and Mozzarella Cheese	¥1,500
●本日鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング Fish of the Day Carpaccio with Lemon Dressing	¥1,800
●魚介のフリットミスト・ディ・マーレ Seafood Fritto Misto	¥1,800
●海の幸のインサラータ・ディ・マーレ Insalata di Mare - Italian Seafood Salad	¥2,500
●鶏レバームースとブリオッシュ 無花果のキャラメリゼ Chicken Liver Mousse on Brioche with Caramelized Figs	¥1,800
●"ブルスケッタ" イタリア風ガーリックトースト ② "Bruschetta" Garlic Toast	¥900
●ハモンセラーノとサラミの盛り合わせ (⑤) Assorted Jamon Serrano and Salami	¥2,500
●チーズセレクション 5 種盛り合わせ Ø Assorted 5 Cheese Selection	¥3,500







ベジタリアン Vegetarian

If you have food allergies, please advice us is advance

【スープ】Zuppa

●トスカーナ伝統料理 "パッパ・アル・ポモドーロ"~トマトスープのパン粥~

¥1,500

"Pappa al Pomodoro" ~ Tomato and Bread Soup~

●ローマ風 "ストラッチャテッラ"

¥1,800

溶き卵とパルミジャーノのスープ

"Stracciatella" Pramigiano Cheese Soup

●ミネストローネスープ 🔗

¥1,500

Minestrone Soup







Vegetariar

【スペシャルパスタ】 Special Pasta

●~ボンゴレ・ビアンコ~ ¥2,500 浅利のビアンコ「スパゲッティ」 "Spaghetti" Vongole Bianco ●~ソレンティーナ~ Ø ¥2,200 モッツァレラチーズ バジル トマトソース「スパゲッティ」 "Spaghetti" Sorrentina ●~リッチョ・ディ・マーレ~ ¥3,000 カラスミと生雲丹のクリームソース「タリオリーニ」 "Tagliolini" Riccio di Mare ●~ペスカトーレ~ ¥3,200 海の幸のトマトソース「リングイーネ」 "Linguine" Pescatore ●~パスタ・コン・レ・サルデ~ ¥2,600 シチリア風 鰯とういきょう サフランの「スパゲッティ」 "Spaghetti" Pasta Con Le Sarde ●~アル・ネーロ~ ¥2,800 イカ墨のソース「フェデリーニ」 "Fedelini" Al Nero ●~アッラビアータ~ ¥1.600 ローマ風ピリ辛トマトのソース「ペンネ」 "Pennne" Arrabbiata



【クラシカル パスタ 】 Classical Pasta

お好みのソースをお選びください

Choose your preferred sauce.

●サルサポモドーロ/ Salsa Pomodoro	¥2,200
●アーリオ・エ・オーリオ / Aglio e Olio	¥1,800
●トマトクリームソース/ Tomato Cream Sauce	¥2,800
●ジェノベーゼ/ Genovese	¥2,200
●ボロネーゼ/ Bolognese	¥2,800
●カルボナーラ/ Carbonara 🐻	¥2,500

お好みのパスタをお選びください Choose your preferred pasta.

●スパゲッティ/ Spaghetti ●タリオリーニ/ Tagliolini ●タリアテッレ/ Tagliatelle

●パッパルデッレ/ Pappardelle ●リングイーネ/ Linguine ●ペンネ/ Penne

●ラザニア/ Lasagna ●コンキリエ/ Conchiglie ●ファルファッレ/ Farfalle

●リガトーニ/ Rigatoni ●オレキエッテ/ Orecchiette ●フジッリ/ Fusilli

●トロフィエ/ Trofie ●ラビオリ/ Ravioli ●ニョッキ/ Gnocchi



豚肉を含む Contains Pork



ベジタリアン Vegetarian

【ピッツァ】Pizza

●マルゲリータ/ Margherita ¥2,500 トマトソース、モッツァレラ、バジル Tomato Sauce, Mozzarella, Basil ●マリナーラ/ Marinara ¥1,800 トマトソース、ニンニク、オレガノ Tomato Sauce, Garlic, Oregano ●トンナータ/ Tonnata ¥2,600 トマトソース、モッツァレラ、ツナ、トウモロコシ、バジル Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Corn, Basil ●ビアンケッティ/ Bianchetti ¥2,200 トマトソース、シラス、ニンニク、オレガノ Tomato Sauce, Whitebait, Garlic, Oregano ●クワトロ・フォルマッジォ/ Quattro Formaggi ¥2,200 モッツァレラ、タレッジョ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano ●オルトラーナ/ Ortolana ¥2,600 モッツァレラ、バジル、パルミジャーノ、ベジタブル Mozzarella, Basil, Parmigiano, Vegetable ●ジェノベーゼ/ Genovese ¥2.600 ジェノベーゼ、モッツァレラ、ポテト、バジル Genovese, Mozzarella, Potato, Basil ●ディアボラ/ Diavola (窗) ¥2,600 モッツァレラ、オリーブ、サラミ Mozzarella, Olive, Salami

【メイン料理】Carne e Pesce

●本日鮮魚 "アクアパッツァ" Fish of the Day "Acqua Pazza"	¥3,800
●本日鮮魚のグリル オリーブソースとジェノベーゼ Grilled Fish of the Day with Olive Sauce and Genovese	¥3,500
●オマール海老と魚介 "カチュッコ" "Cacciucco" Lobster and Seafood	¥5,200
●丹波地鶏もも肉 "ディアボラ" "Diavola" Tanba Chicken	¥3,800
●神戸ポークのピッツァイオーラ風 ⑤ Kobe Pork "Pizzaiola" Style	¥4,500
●仔牛の "サルティンボッカ" ローマ風 Veal "Saltimbocca"	¥4,200
●仔牛のコトレッタ・アラ・ミラネーゼ Veal "Cotoletta Alla Milanese"	¥4,500
●仔羊のアッロースト カチャトラ風 Roasted Lamb "Cacciatora" Style	¥4,200
●黒毛和牛ロース肉のビステッカ Black Wagyu "Bistecca"	¥8,000



【デザート】 Dolce

●ティラミス・クラシック ¥1,500 Classic Tiramisu ●弓削牧場フロマージュ・フレのモンテビアンコと ¥1,500 丹波栗のブディーノ カシスジェラート Fromage Frais and Tamba Chestnut Budino with Cassis Gelato ¥1,500 ●シチリア風アイスケーキ "カッサータ" "Cassata Siciliana" Iced Cake ¥1,500 ●パンナコッタ Panna Cotta ¥1,200 ●イタリアンジェラート 🔗 Italian Gelato

