

MENU例

前菜

ラッカの大粒グリーンオリーブ	¥380
ピクルス盛合せ	¥380
ピエモンテ風 ポテトサラダ	¥380
きのこのレモンとローズマリーのマリネ	¥380
野菜のトマト煮 カボナータ	¥480
自家製オイルサーディン	¥480
自家製スモークサーモン	¥580
サバのヴェネツィア風 南蛮漬け	¥580
チーズの盛合せ(セミハード・白カビ・青カビ)	¥880～
おまかせ前菜の盛合せ(人数に応じて盛合せます)	¥680～

ブルスケッタ バゲットにペーストやお惣菜

レバーペースト	¥280
スモークサーモンと白カビチーズ	¥380
トリュフ風味きのこペースト	¥380
ゴルゴンゾーラとブルーベリージャム	¥380
タラのミルクペースト バッカラマンテカート	¥380

シャルキュトリ／ハム

切りたて生ハム プロシュットクルード	¥480
イタリアの塩漬豚バラスライス パンチェッタ	¥480
ピスタチオと黒胡椒を練りこんだ モルタデッラ	¥480
唐辛子を練りこんだサラミ ナポリピッカント	¥480
田舎風お肉のバテ パテ・ド・カンパーニュ	¥480
ハムの盛合せ(人数に応じて盛合せます)	¥780～

温かい料理

ナポリ名物 生のりの揚げ団子	¥580
モルタデッラのハムカット	¥580
手間ヒマかけた田舎風ポテトフライ ポムフリ	¥580
じゃがいもとモッツアレラのお好み焼 フリコ	¥680
肉団子とキャベツのトマトソース煮 ボルベッテ	¥680
鶏ムネとエリンギのフリット サルサヴェルデソース	¥780
イタリア風モツ煮込み トリッパ	¥980
自家製ソーセージ サルシッチャのグリル	¥1,180
鶏モモの白ワイン煮	¥1,180
豚バラのマルサラ煮(やさしい甘辛煮)	¥1,180
牛肉の赤ワイン煮	¥1,180
グラスフェッドビーフ(牧草牛)のビステッカ 100g～	¥1,100～

パスタ・リゾット

本日のトマトソース／ポロネーゼ／アーリオオーリオ	
ジェノヴェーゼ／ゴルゴンゾーラ	¥880～
パスタはスパゲッティ・リングイネ・ニョッキから選べます。	
本日のリゾット	¥880～

ビツア

マリナーラ(トマトソース・オレガノ・にんにく)	¥880
マルゲリータ(トマトソース・モッツアレラ・パズル)	¥1,080
アッチューゲ(トマトソース・きのこ・アンチョビ・にんにく)	¥1,080
プロシュットクルード(トマトソース・生ハム・モッツアレラ)	¥1,180
サルシッチャ(トマトソース・自家製ソーセージ・リーフ野菜)	¥1,180
ポッロ(トマトソース・鶏肉白ワイン煮・マッシュポテト)	¥1,280
トリッパ(トマトソース・モツ煮・マッシュポテト)	¥1,280
フォルマッジョ(ゴルゴンゾーラソース・モッツアレラ・グラナパダーノ)	¥1,380
ドルチェ(ゴルゴンゾーラソース・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・蜂蜜)	¥1,480

ビール

ハートランド	¥480
--------	------

ワイン

シャンパーニュ	ボトル¥8,900～
スパークリングワイン	ボトル¥4,800 グラス¥680

白ワイン シャルドネ

ソーヴィニオンブラン

リースリング 他

赤ワイン カベルネソーヴィニオン

ピノノワール ボトル¥2,800～

ネッビオーロ 他 グラス¥480～

その他約30種のボトルワイン ¥2,800～¥60,000

カクテル

スプリッツ(柑橘系ワインカクテル)	¥580
アマレットジンジャー(杏仁キユール・ドライジンジャー)	¥580
ビターオレンジ(ビール・ブラッドオレンジ)	¥580
カンバリブラッドオレンジ(カンバリ・ブラッドオレンジ)	¥580
バナシェ(リモンチェッロ・ビール)	¥580
シャンディガフ(ビール・ドライジンジャー)	¥480
ラムコーク(ラム・コーラ)	¥480

ノンアルコール

ブラッドオレンジジュース	¥480
ドライジンジャーエール	¥380
コーラ	¥380
フレンチプレスで淹れるホットコーヒー(2杯分)	¥380

ドルチェ

バナナコッタ	¥380
ヘーゼルナッツのチョコテリーヌ	¥480
ティラミス	¥480

※メニューは変わることがあります ※価格はすべて税別です