



COZZE al VINO BIANCO

Steamed Mussels with white wine

“山盛り”ムール貝の白ワイン蒸し

ムール貝とトマトを白ワインで蒸して旨みを閉じ込めました。
ぷりぷりのムール貝は白ワインとの相性も抜群。
ぜひ、ご一緒にお召しあがりください。

Half ¥ 1,280 / Full ¥ 2,480

※ 季節によって入荷できない場合があります。
※ 数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

ANTIPASTO E INSALATA 前菜 & サラダ

ANTIPASTO 前菜

Home made pickles, 5 kinds of vegetables

5種野菜の自家製ピクルス

(税込価格)

¥ 580

Marinade olive with herb

2種オリーブのハーブマリネ

¥ 580

Fried potato, rosemary flavor

フライドポテトのローズマリー風味

¥ 680

Assorted cheese

チーズの盛り合わせ

Half ¥ 800 / Full ¥ 1,450

Assorted uncured ham & salami

ハムとサラミの盛り合わせ

Half ¥ 850 / Full ¥ 1,630

Fried mushroom

まるごと! マッシュルームのフリット

¥ 880

Spanish-style garlic shrimp & broccoli

小海老とブロッコリーのアヒージョ

¥ 930

Uncured ham from SPAIN

スペイン産ハム ハモンセラノ

¥ 970

Caprese, mozzarella & tomato

まるごと! 完熟トマトとモッツァレラのカプレーゼ

¥ 970

Grilled sausage

サルシッチャのグリル

¥ 1,080

Stewed abomasum & kidney bean, Florentine style

フィレンツェ名物! ランプレドット(ギアラ)の煮込み

¥1,080

Assorted appetizer

本日の前菜盛り合わせ

Half ¥ 1,100 / Full ¥ 1,850

INSALATA サラダ

Green salad

シンプル! グリーンサラダ

Half ¥ 580 / Full ¥ 800

Caesar salad

豪快! ロメインのシーザーサラダ

¥ 1,280



ランプレドットの煮込み



ロメインのシーザーサラダ



BISTECCA alla FIORENTINA

T-bone steak

フィレンツェ風 Tボーンステーキ

一枚で フィレとサーロインが同時に味わえるTボーンを使い、フィレンツェ風を再現したスペシャルメニュー。骨付きで焼くことにより、肉の旨みを閉じ込められるのでとてもジューシーで、旨みをストレートに味わえる価値ある逸品。

500g~ ¥5,750(税込)~

※ お肉のサイズはスタッフをご案内いたします。
 ※ 食材のサイズは仕入状況により異なる場合がございます。
 ※ ご注文を承り後、お肉のサンプルをお持ちいたします。
 ※ 数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

CARNE 肉料理

Charcoal-grilled chicken

はかた地どりの炭火焼

(税込価格)

¥1,890

Charcoal-grilled pork

新潟産雪室熟成豚 肩ロースの炭火焼

¥1,980

Charcoal-grilled lamb

骨付き仔羊の炭火焼 (2本)

¥2,280

Charcoal-grilled beef sirloin steak

牛ロース肉のタリアータ

¥2,580



新潟産雪室熟成豚 肩ロースの炭火焼



骨付き仔羊の炭火焼

PIZZA ピッツァ

Cipolla

チポツレ

onion, mozzarella cheese, tomato sauce

玉ねぎ・モッツアレラ

(税込価格)

¥1,450

Cacio e pepe

カーチョエペペ

mozzarella cheese, pecorino romano cheese, black pepper

ブラックペッパー・モッツアレラ・ペコリーノ ロマーノ

¥1,450

Napoli

ナポリ

olive, anchovy, mozzarella cheese, tomato sauce

オリーブ・アンチョビ・モッツアレラ

¥1,650

Margherita

マルゲリータ

mozzarella cheese, basil, tomato sauce

モッツアレラ・バジル

¥1,680

Funghi

フンギ

mushroom, mozzarella cheese, garlic, tomato sauce

マッシュルーム・モッツアレラ・ガーリック

¥1,700

Formaggi

フォルマッジ

mozzarella cheese, gorgonzola cheese, taleggio cheese, scamorza cheese

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレージョ・スカモルツァ

¥1,750



マルゲリータ



フォルマッジ



リガトーニ キアンティワインで煮込んだ自家製ボロネーゼ



小海老とムール貝のジェノベーゼ



小海老とマッシュルームのウニクリームソース

PRIMO PIATTO パスタ・リゾット

PASTA パスタ

	(税込価格)
"Penne" spicy tomato sauce ペンネ アラビアータ	¥ 1,080
"Spaghetti" peperoncino スパゲッティ シンプル ペペロンチーノ	¥ 1,100
"Spaghetti" puttanesca, with anchovy & olive スパゲッティ アンチョビとオリーブのプッタネスカ	¥ 1,300
"Spaghetti" tomato sauce with tomato & mozzarella cheese スパゲッティ 完熟トマトとモッツアレラチーズのトマトソース	¥ 1,350
"Penne" cream sauce with gorgonzola cheese ペンネ ゴルゴンゾーラ	¥ 1,410
"Spaghetti" carbonara スパゲッティ ベーコンのカルボナーラ	¥ 1,450
"Spaghetti" tomato sauce with eggplant & mozzarella cheese スパゲッティ 茄子とモッツアレラチーズのトマトソース	¥ 1,520
"Spaghetti" squid ink sauce スパゲッティ ヴェネツィア名物! イカ墨	¥ 1,520
"Rigatoni" home-made meat sauce リガトーニ キアンティワインで煮込んだ自家製ボロネーゼ	¥ 1,580
"Spaghetti" basil sauce with shrimp & mussels スパゲッティ 小海老とムール貝のジェノベーゼ	¥ 1,630
"Tagliatelle" tomato cream sauce with blue crab タリアテッレ 渡り蟹の濃厚トマトクリームソース	¥ 1,740
"Spaghetti" garlic sauce with dried mullet roe スパゲッティ イタリア産カラスミのペペロンチーノ	¥ 1,850
Tagliatelle urchin cream sauce with shrmpr & mushrooms タリアテッレ 小海老とマッシュルームのウニクリームソース	¥ 1,850

RISOTTO リゾット

	(税込価格)
"Risotto" with grana cheese & saffron リゾット ミラネーゼ	¥ 1,280
"Risotto" with porcini & grana cheese ポルチーニとグラナチーズのリゾット	¥ 1,850

DOLCE デザート

	(税込価格)
Gelato with espresso アフォガート	¥ 660
Assorted gelato 季節のジェラート盛り合わせ	¥ 660
Tiramisu ティラミス	¥ 680
Zuppa inglese ズッパイングレーゼ	¥ 680
Baked panna cotta 焼きパンナコッタ	¥ 680
Today's dessert 本日のデザート	¥ 680



ズッパイングレーゼ



ティラミス



焼きパンナコッタ

メニューの価格はすべて税込価格です。 All prices include tax.