



SPECIALITA ESTIVE



のおすすめメニュー

～南イタリアを感じる夏の“Specialita”～

平日17時以降 / 土日祝 終日実施

※一部取り扱いのない店舗がございます

Antipasto 前菜

1. 米茄子と夏野菜のシチリア風カポナータ フォカッチャを添えて ￥630
(税込¥693)
2. 穴子のフリット スカペーチェ仕立て ￥790
(税込¥869)
3. 自家製プロシュートコットと甘酸っぱいレモン、グラナパダーノのサラダ仕立て ￥950
(税込¥1,045)
4. 鮮魚のカルパッチョ 赤玉ねぎのアグロドルチェのアクセント ￥1,400
(税込¥1,540)
5. 新鮮野菜のバーニャカウダ ￥1,480
(税込¥1,628)



Zuppa スープ

6. 焼きとうもろこしのコンソープ ￥380
(税込¥418)
7. 3種夏野菜の冷製ポタージュ ～トマト・カボチャ・パプリカ～ ￥380
(税込¥418)

一緒に
自家製パンも！
2枚 ¥100
(税込¥110)



Pizza ピッツァ

8. 米茄子と自家製ピリ辛サルシッチャのトマトソース ￥1,450
(税込¥1,595)
9. パンチェッタとレモン、ズッキーニのピッツァビアンカ ￥1,450
(税込¥1,595)



Primo Piatto パスタ

10. 〈スパゲッティ〉
カジキマグロと米茄子のトマトソース ￥1,380
(税込¥1,518)
11. 〈スパゲッティ〉
アンデス高原豚の自家製ベーコンとズッキーニのアーリオオーリオ ￥1,380
(税込¥1,518)
12. 〈バジリコを練り込んだ手打ちパスタ“シャラティエリ”〉
あさりとムール貝、ズッキーニのアマルフィ風 瀬戸内レモンのアクセント ￥1,580
(税込¥1,738)
13. 〈冷製フェデリーニ〉
釜揚げしらすの大葉ジェノベーゼ ￥1,480
(税込¥1,628)
14. 〈冷製リングエッティネ〉
冷たく仕立てたカルボナーラ 温泉卵と生ハム添え トリュフ風味 ￥1,680
(税込¥1,848)



Secondo Piatto 肉料理

15. 神奈川県産相模豚ロース肉のタリアータ シチリア産マルサラワインのソース ￥2,080
(税込¥2,288)

Dolce デザート

16. マンゴーとフランボワーズ、マスカルポーネのカッサータ ￥680
(税込¥748)

