

※ フォルターゼとして御一人様 ¥300 頂戴しております。当店は外税表示となります。

GI Antipasti 前菜

Prosciutto di Parma	パルマ産熟成生ハム	¥1200
Affettato Misto	イタリア各地のハムサラミ盛り合わせ	¥1500
Antipasto Misto "Toscana"	トスカナ風前菜盛り合わせ	¥1800
Insalata di Mista	有機野菜とフルーツのサラダ	¥1200
Caprese	彩りトマトとバジリコ、水牛モッツァレラチーズのカプリ風	¥1400
P.Spada Affumicato	燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ	¥1600
Trippa Alla Fiorentina	牛トリッパと牛ギアラ、白いถั่วฝักยาว のトマト煮込みの	¥1400
Fritto Misto	魚介類と季節野菜のフリット盛り合わせ グラタン	¥1600
Salsiccia A Piacere	自家製ソーセージ ~ お好みの調理法で ~	¥1600

Le Pizze 薪窯ピッツァ

<u>Rossa</u>		
Margherita	マルゲリータ (モッツァレラ、バジリコ、トマト)	¥1200
Luciana	ルチアーナ (タコ、ニンニク、オレガノ、キノコ、トマト)	¥1400
Napoletana	ナポリターナ (アノピ、オレガノ、ケッパー、オリーブ、モッツァレラ、トマト)	¥1400
Forte	フォルテ (辛口サラミ、モッツァレラ、バジリコ、トマト)	¥1600
<u>Bianca</u>		
Delizioso	デリジオーソ (ゴルゴンゾラ、いちぢく、くるみ、モッツァレラ)	¥1800
Ventura	ヴェントゥーラ (生ハム、ルコラ、パルマシヤ、モッツァレラ)	¥1800
D.O.C	D.O.C (水牛モッツァレラ、バジリコ、キノコ)	¥2000
<u>Affumicato</u>		
Ischitana	イスキターナ (燻製モッツァレラ、オレガノ、ニンニク、キノコ)	¥1400
Stracchino	ストラッキノー (燻製モッツァレラ、ストラッキノー、トピネ)	¥1600

★ ピッツァはハーフ＆ハーフも出来ます。小サイズは -100円でお出来ます。

Primi パスタ

Spaghetti Pomodoro e Basilico	フレッシュトマトとバジリコのスパゲッティ	¥1200
Chitarra Cacio e Pepe	熟成パルミジャーノチーズと黒こしょうのソース	¥1400
Bucatini All'amatriciana	ラドのセシエチ名物キタラ 豚ホホ肉とパコリチーズのアマトリチー風 トマトソース「ブカティニ」	¥1600
Rigatoni Alla Puttanesca	真ダコヒヤリカ、オリゴ、アネゴビ、ケッパーの ピリ辛トマトソース「リガトニ」	¥1400
Linguine Scoglio	たっぷり魚分類とチリトタのソース 「リングイネ」	¥1800
Linguine Crostacei	オマール海老と瘦り蟹の濃厚なトマトソース 「リングイネ」	¥1800
Snocchi A Piacere	自家製じゃが芋のニョッキ 「リングイネ」 ～お好みの調理法で～	¥1500～
Risotto Della Casa	今夜のリゾット (スタッフまで)	¥1600～

Pesci 魚料理

～本日入荷の鮮魚もお好みの調理法で～

Arrostato	季節野菜とオープン焼き	(200g) ¥2400
acqua Pazza	大あさりとオリゴ、ケッパー、ドライトマトのアクアパッツァ	(200g) ¥2400
Zuppa di Pesce	数種の魚分類とトマト煮込み	(200g) ¥2600

Carni 肉料理

Maiale	本日銘柄豚肩ロース肉の炭火焼き	¥2400
Agnello	オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉の炭火焼き	¥2400
Manzo	国産黒毛和牛ランプ肉の炭火焼き ～ルコラ、パルミジャーノ、バルサミコソースで～	¥2800

Contorni つけあわせ

Insalata Rucola	ルコラのサラダ	Fagioli All'olio	白インゲン豆の オリゴオイル風味	Patate Arrosto	じゃが芋のロースト	各 ¥600
-----------------	---------	------------------	---------------------	----------------	-----------	--------