

SALUMERIA

Six kinds of assorted salami and cured ham, freshly sliced

擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ S 1,320
L 1,850

Aged Prosciutto plate, 14 month

14ヶ月熟成生ハムづくし 1,680

+

Pizza bread

ピッツァパーネ (ピザ生地パン) 530

Coppa di parma

コッパ デイ パルマ 660

Salame finocchiona

サラメフィノッキオーナ 600

Aged Iberian chorizo salami, 6-month

イベリコ豚のチョリゾン 6ヶ月熟成 660

Aged Iberian salchichon salami, 6-month

イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成 660

Panatta

パンチュッタ 600

SALAD

Classic caesar salad

クラシックシーザーサラダ S 750 L 970

Garden salad with onion dressing

三浦野菜のガーデンサラダ S 750 L 970

Rosula and seasonal fruits salad with balsamic sauce

ルッコラと季節のフルーツのサラダ
バルサミコソース 920

FRITTO

Fish and shellfish from menu

魚介類のフリットミスト 1,240

Calamar (Kagoshima fritto)

鹿児島産 小ヤリイカのフリット 860

Prosciutto grain croquette

生ハムのグラタンコロッケ (1個) 360

French fries

フライトポテト 650

TAPAS

-COLD-

Burrata cheese (Puglia) and fruits tomato caprese with truffle sauce

ブーリア産 ブルーターとフルーツトマトのカプレーゼ 2,480
トリュフソース

Salmon (Hokkaido) and melon tartar

北海道産 ホタテとメロンのタルタル 1,320

Fresh fish carpaccio with lemon and shallot dressing sprinkled with dried mullet roe

鮮魚のカルパッチョ 1,460
レモンとエシャロットのドレッシング、カラスミ掛け

Marinated octopus and potatoes

国産 真蛸とジャガイモのマリネ 850

Caper oil escabeche lent of salmon

穴子のエスカベッシュユ サフラン風味 880

Three types of assorted sea food

魚介類の3種盛り合わせ 2名様分 1,200
(カルパッチョ、タコとジャガイモのマリネ、穴子のエスカベッシュ)

WAGYU beef (Miyazaki) carpaccio

宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,580

Dinner chicken (Tanzu) musubi stuffed with asparagus, dried tomato and cream cheese

鳥取産 大山地鶏のインゴルティニーニ 840
(アスパラガス、ドライトマト、クリームチーズ)

Hickmatta pork (Aizu) porchetta

秋田産 八幡平ポークのボルケッタ 820

Smoked duck served with stewed fig in red wine

鴨スモーク イチジクの赤ワイン煮込み 820

Three types of assorted meat dish

肉の3種盛り合わせ 2名様分 1,200
(ボルケッタ、大山地鶏のインゴルティニーニ、鴨スモーク)

-HOT-

Green soybean and salicora arancini with smoked cheese

枝豆とサルシッチャのアランチーニ、燻製チーズ 2個 780
(ライスコロッケ)

Sicilian style octopus and pork meatballs

シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール 880

Grilled vegetables served with light tomato sauce

季節野菜のグリル バーニャカウダソース 1,080

Stewed mussels (Piemonte) with black pepper

三陸産 ムール貝の胡椒蒸し 960

Sweet WAGYU beef (Miyazaki) in red wine with pepper-pepiso-

宮崎産 都萬牛の胡椒煮込み ペポソ 1,320

PASTA

Classic Pizzadere

Spaghetti with simple tomato sauce -homemade ricotta cheese on top-
クラシックボモドーロ 自家製リコッタチーズ添え 1,230
: スパゲッタイ

Aglio Olio e Peperoncino

Spaghetti with smoked sardine and fennel with a sprinkle of dried mullet roe
燻製イワシとウイキョウのペペロンチーノ 1,380
カラスミ掛け
: スパゲッタイ

Spaghetti with octopus ragout in light tomato sauce

with a sprinkle of sicilian bread crumbs
国産真蛸のラグー、軽いトマトソース 1,380
シチリアパン粉掛け
: スパゲッタイ

Carbonara

Spaghetti using egg from his poultry farm (Toskana) and parmigiano reggiano
立川 伊藤養鶏場の卵を使った 1,420
濃厚カルボナーラ
: スパゲッタイ

Linguine

with clams and mechini genovese
アサリとズッキーニのジェノベーゼ 1,420
: リングイネ

Tagliatelle

with pork bianco bolognese and Mangano pepper
豚肉のビアンコボロネーゼと万願寺唐辛子 1,520
: タリアテッレ

MAIN

Swordfish cutlet with tomato and basil cheese sauce

メカジキのカツレット トマトとバジルのケッカソース 1,820

Various seafood aquatic pizza

魚介類のアクアパッツァ 2,100

Iberian pork saltimbocca romana

イベリコ豚のサルティンボッカロマーナ 1,920

Roasted lamb shoulder loin and luca no mezzano potato served with salsa verde

子羊肩ロースとインカのめざめのロースト 2,100
サルサヴェルデ添え

WAGYU beef (Miyazaki) tagliata with ricotta and parmigiano

宮崎産 都萬牛のタリアータ ルッコラとバルミジャーノ 3,080

SIDE OF WINE

Rosmarino

素焼きのピッツァ ロズマリーノ 680

Dried mullet roe bruschetta

カラスミのブルスケッタ 680

Sweet potato chips and mascarpone

きつまいもチップスとマスカルポーネ 680

Three types of assorted cheese

チーズ3種盛り合わせ 1,450

Olives

オリーブ 550

Italian pickles

イタリアンピクルス 530

PIZZA

BIANCA

- Mais (Mozzarella, Corn, Ham, Fresh cream, Basil, Grana padano)
マيس 1,920
モッツアレラ、コーン、ハム、生クリーム、バジル、グラナパダーノ
- Arge (Mozzarella, Whitebait, Seaweed, Fresh cream, Grana padano)
アルゲ 1,980
モッツアレラ、鰯の子、海苔、生クリーム、グラナパダーノ
- Bismarck (Mozzarella, Runny egg, Bacon, Mushroom, Basil, Grana padano)
ビスマルク 2,380
モッツアレラ、半熟卵、ベーコン、マッシュルーム、バジル、グラナパダーノ
- Montebianco (Ricotta, Pancetta, Mozzarella, Black pepper, Grana padano)
モンテビアンコ 2,250
リコッタ、パンチェッタ、モッツアレラ、黒胡椒、グラナパダーノ
- Antichi Sapori (Smoked mozzarella, Ham, Cherry tomatoes, Aragula, Grana padano)
アンティキサポーリ 2,380
燻製モッツアレラ、ハム、チェリートマト、ルッコラ、グラナパダーノ
- Quattro Formaggi (Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Grana padano, Basil)
クアトロフォルマッジ 2,380
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、バジル

ROSSA

- DOC (Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano)
DOC 2,480
トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ
- Margherita (Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Grana padano)
マルゲリータ 1,850
トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ
- Marinara (Tomato sauce, Garlic, Oregano, Basil)
マリナーラ 1,380
トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル
- Romana (Tomato sauce, Mozzarella, Onion, Anchovy, Oregano, Basil, Grana padano)
ローマーナ 1,920
トマトソース、モッツアレラ、玉ねぎ、アンチョビ、オレガノ、バジル、グラナパダーノ
- Diavola (Tomato sauce, Mozzarella, Picante salami, N'duja, Basil, Grana padano)
ディアボラ 2,100
トマトソース、モッツアレラ、ピカンタサラミ、ンドゥイア、バジル、グラナパダーノ
- Capricciosa (Mozzarella, Ham, Mushroom, Olive, Onion, Basil)
カプリチオーザ 2,100
モッツアレラ、ハム、マッシュルーム、オリーブ、オニオン、バジル

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or smoked mozzarella

モッツアレラ → 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 +550

SPECIALITES

- By the WINE Glass -

Natural Petillant WINE

(自然な造りの微発泡ワイン、前菜から温菜まで合わせられます)

フリザンピアンコ(白/微泡)

イタリア/エミリア・ロマーニャ/スベルゴラ
爽やかな香りと軽やかな口当たり、キリッとした酸が心地よい、前菜から温菜まで合わせやすい自然派ワイン
950

プロセッコ ロゼ トッレゼッラ(ロゼ/泡)

イタリア/ヴェネチア/ヴェネツィア/ピノ・ネロ
爽やかな香りに表情感のある味わい、今の時期におすすめな辛口ロゼワイン
900

White WINE

ブリミソリ トレッピアーノ

イタリア/プーリア/トレッピアーノ
フレッシュで飲みやすい口当たり、長く心地よい酸が特徴的
780

ソアヴェ ビエロパン

イタリア/ヴェネチア/ガルガネガ
熟した桃を思わせるような果実の厚みに心地よい酸が全体を締め上げます
890

トウフト

イタリア/トスカーナ/トレッピアーノ
熟したカリンや熟したりんごのような香り、オレンジワインタンニンも感じられます。
1100

Red WINE

トッロ

イタリア/プーリア/カベルネ・ソーヴィニヨン
口当たりわまるなか、柔らかいタンニンに程よいスパイス香
780

バルベーラ ダルバ

イタリア/ピエモンテ/バルベーラ
滑らかなアタックから、バルベーラのフレッシュな果実味、重厚さとほろ苦さがいアクセント
890

バレナイア センツァ・テラ

イタリア/トスカーナ/キヤンティン・シラー
ビチビチとした赤いベリーに余韻は胡椒のニュアンス、口に含むと飲み残る旨味が体に染み込みます
950

食後酒

自家製日向夏チェッコ

香りや味わいともに日向夏の良さが詰まった1杯、ストレートかロックで是非
750

SPECIALITES

- PIZZA -



[BIANCA]

Siciliana

(シチリアーナ)

焼製モzzarella・アンチョビ・赤玉ねぎ・オリーブ・オレガノ・バジリコ・グラナ

2200

White Wine



[ROSSA]

Cecenielli

(チチニエッリ)

しらす・チェリートマト・ニンニク・オレガノ・バジリコ

1980

Bambino

(バンビーノ)

モzzarella・ベーコン・コーン・バジル・グラナ

2200

Tax included
はすべて税込価格です