

~Antipasti~

前菜

Prosciutto di Parma 16 mesi / Italian Raw Ham パルマ産 16ヶ月熟成生ハム	¥1,400
Antipasto Misto alla Toscana / Assorted Italian Ham and Appetizers イタリア産生ハム・サラミとトスカーナ伝統料理の前菜盛り合わせ	¥1,800
Carpaccio di Pesce / Daily catch Carpaccio Style 本日入荷！鮮魚のカルパッチョ ~本日の仕立てで~	¥1,800
Insalata Stagione / Seasonal Salad 有機ベビーリーフと季節野菜のサラダ	¥1,200
Insalata di Rucola / Raw Ham, Rucola and Parmigiano Salad パルマ産生ハムとルーコラ、パルミジャーノチーズのサラダ	¥1,600
Insalata Caprese / Mozzarella Cheese and Tomato Salad ナポリ直送 水牛モッツアレラと彩りトマトのカプレーゼ	¥1,700
Trippa alla Fiorentina / Stewed Cow's Stomach and White Kidney Beans with Tomato フィレンツェ風トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	¥1,600
Salsiccia al Forno con Patate / Roasted Homemade Sausage and Potato 自家製ソーセージとジャガイモのオーブン焼き	¥1,700
Molluschi al Vino Bianco / Steamed Selfish with White Wine たっぷり貝類の白ワイン蒸し ~レモン風味~	¥1,600

~Pizze~

ピッツァ

《トマトソースベース》

Margherita マルゲリータ	(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil) (トマトソース・モッツアレラ・バジリコ)	¥1,600
Marinara マリナーラ	(Tomato Sauce, Garlic, Basil, Baby Tomato, Oregano) (トマトソース・ニンニク・バジリコ・チェリートマト・オレガノ)	¥1,300
Siciliana シチリアーナ	(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Olive, Anchovy, Garlic, Capers, Oregano) (トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・オリーブ・アンチョビ・ニンニク・ケッパー・オレガノ)	¥1,700
Pescatora ペスカトーラ	(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Baby Tomato, Oregano) (トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・色々魚介類・ニンニク・ドライチェリートマト)	¥1,800
Diavola ディアボラ	(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Hot Salami, N'duja, Red Onion) (トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・辛口サラミ・ンドゥイヤー・赤玉ねぎ)	¥1,700

《チーズベース》

Delizioso デリツィオーゾ	(Mozzarella, Gorgonzola, Walnut, Dry Fig) (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・くるみ・いちじく)	¥1,800
DOC ドック	(Mozzarella Buffara, Baby Tomato, Basil) (水牛モッツアレラ・チェリートマト・バジリコ)	¥2,000
Salsiccia サルシッチャ	(Smoked Mozzarella, Homemade Sausage, Basil, Red Onion) (燻製モッツアレラ・自家製ソーセージ・バジリコ・赤玉ねぎ)	コース+¥200 ¥1,700
Prosciutto プロシユット	(Mozzarella, Raw Ham, Rucola) (モッツアレラ・パルマ産生ハム・ルーコラ)	¥1,800
4 Formaggi クアトロフォルマッジ	(Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio) (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ・タレッジョ)	¥1,800

(上記のピッツァは全てハーフ&ハーフ可能です)

<メニューは外税表記とさせていただきます>

~Primi Piatti~ パスタ・リゾット

Spaghetti al Pomodoro e Basilico / Spaghetti with Tomato and Basil 数種のトマトとバジリコの“スパゲッティ”	¥1,400
Spaghetti alle Vongole con Bottarga / Spaghetti with Shot-necked Clam and Mullet Roe 活アサリとサルデーニャ産カラスミのペペロンチーノソース“スパゲッティ”	¥1,800
Tagliatelle alle Bolognese / Tagliatelle with Stewed Meat Sauce 国産和牛のボローニャ風ラゲースソース 手打ちパスタ“タリアテッレ”	¥1,800
Gnocchi ai 4 Formaggi / Baked Gnocchi with 4 Kinds of Cheese イタリア産4種チーズのクリームソース ジャがいもの“ニョッキ” 白トリュフ風味	¥1,800
Linguine ai Crostacei / Linguine in Tomato Sauce with Lobster and Clab オマール海老と渡り蟹の濃厚なトマトソース“リングイネ”	¥2,200
Rigatoni all'Amatriciana / Rigatoni in Tomato Sauce with Pork Cheek Meat イタリア産パンチェッタとペコリーノチーズのアマトリーチェ風トマトソース“リガトーニ”	コース+¥400 ¥1,600
Spaghetti ai Ricci di Mare / Spaghetti in Toamto Cream Sauce with Sea Urchin 生ウニのフレッシュトマトクリームソース“スパゲッティ”	¥2,000
Penne all'Arrabbiata / Penne in Hot Tomato Sauce with Home made Sausage 自家製ソーセージとカラブリア産ドゥイヤのアラビアータソース“ペンネ”	コース+¥200 ¥1,600
Risotto del Giorno / Tonigt's Risotto ~Ask your server~ 今夜のリゾット ~詳しくはスタッフまで~	¥1,800~

~Secondi Piatti~ メインディッシュ

Tagliata di Manzo / Charbroiled Beef 国産黒毛和牛の炭火焼き ~ルーコラとパルミジャーノチーズ、熟成バルサミコソースで~	¥3,400 コースお1人様 +¥400
Maiale alla Griglia / Charbroiled Pork 本日の銘柄豚の炭火焼き	¥2,800~
Agnello alla Griglia / Chabroiled Lamb Chop オーストラリア産仔羊骨付きロース肉の炭火焼き ~ローズマリー風味~	¥2,800
Bistecca alla Fiorentina / T-bone Steak Frence Style フィレンツェ風牛Tボーンステーキ “ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ”	600gより ¥1300/100g コースのプラス料金はスタッフまで
Pesce del Giorno / Daily catch Chef's Stayle 本日のお魚料理 ~オススメメニューにて~	¥2,600~

※イタリア産チーズの盛り合わせ、オリーブなどのご用意もございます※

<メニューは外税表記とさせていただきます>