◎ランチセット

①野生種ルッコラのサラダプレートランチ

前菜６種・リーフサラダ・バゲット付　１，２００円

②フレッシュトマトと賀茂なすのスパゲッティ

前菜４種・ミニリーフサラダ・バゲット付　１，４００円

③シチリア風いわしのスパゲッティ

前菜４種・ミニリーフサラダ・バゲット付　１，４００円

④ピッツァ・パンチェッタのビスマルク（半熟卵）

前菜４種・ミニリーフサラダ付　１，４００円

⑤ピッツァ・フォルマッジョ（３種のチーズ／蜂蜜＋１００円）

前菜４種・ミニリーフサラダ付　１，４００円

※ピッツァ・ハーフ＆ハーフ（上記④⑤）　１，５００円

⑥鶏ももの白ワイン煮

前菜４種盛合せ・ミニリーフサラダ・バゲット付１，５００円

◎昼飲みしませんか？　ワインのおともに

①前菜６種の盛合せ　１，４００円

②切りたて生ハムの盛合わせ　１，４００円

③チーズの盛合せ　１，４００円

④国産牛フィレ肉のグリル（１８０ｇ）　４，４００円

◎本日のドルチェとランチドリンク

・ヘーゼルナッツのチョコテリーヌ　５００円

・ピスタチオアイス　５００円

・コーヒー・ティー　３００円

Caffe Time

cappuccino	￥500
shakerato	￥500
marocchino	￥500
caramel latte	￥500
honey Vanilla Latte	￥550
Dolce 各種	￥500〜

12:00〜16:00(ランチセットご利用)
13:00〜16:00(平日カフェのみご利用)

お料理（税込み）

◎アンティパスト（前菜／まずはこちらから・・・盛合せ2人前）	**1,400**
・La・Rocca　大粒グリーンオリーブ	400
・ピエモンテ風バニェットベルデとツナのポテトサラダ	500
・野生種ルッコラセルバティカのリーフサラダ	600
・牡蠣のアッフミカート（燻製）	700
・フレッシュモッツァレラとアンチョビのシチリア風カプレーゼ	800
・アンチョビバターのブルケッタ（バゲット2枚）	500
・トリュフ風味きのこペーストのブルスケッタ（バゲット2枚）	600
・ラム酒に漬け込んだいちじくバターのブルスケッタ（バゲット2枚）	600
・ゴルゴンゾーラと蜂蜜のブルスケッタ（バゲット2枚）	600
◎シャルキュトリー（切りたて生ハム盛合せ2人前）	**1,400**
・コッパ ディ パルマ（イタリア産・豚肩ロース熟成生ハム）	600
・ハモンセラーノ（スペイン産・生ハム）	600
・ピスタチオ入りモルタデッラハム	600
・ハーブ入りサラミ	600
◎フォルマッジョミスト（チーズ盛り合わせ4種）2人前	**1,400**
・ゴルゴンゾーラ（青カビ）	600
・クラヴァンツィーナ（白カビ）	600
・ミモレット（セミハード）	600
・カルボンチーノ（牛・羊・山羊混成ソフト）	600
・マンステール（ウォッシュ）	600
・テット ド モワンヌ（セミハード）	800
◎antipasto speciale（前菜・ハム・チーズ）2人前	**2,800**
・おまかせ前菜、ハム、チーズをスペシャルプレートで	

※おひとり様には盛合わせなど少量で対応させていただきます。

※お料理に合わせて相性のいいワインをご案内します。お気軽にご相談ください。

お料理（税込み）

◎プリモ／パスタ（下記以外のパスタはご希望のソースをお伝え下さい）

・ボロネーゼラザーニャ	1,200
・ゴルゴンゾーラクリームソースのスパゲッティ	1,200
・スパゲッティ　アマトリチャーナ（トマトソースベース）	1,300
・サルシッチャとフレッシュトマトのアーリオオーリオ	1,300
・イカスミのスパゲッティ	1,400

◎プリモ／ピッツァ（＋100円でハーフ&ハーフにいたします）

・ピッツァ　マリナーラ（モッツァレラ・にんにく・オレガノ）	1,600
・ピッツァ　パンチェッタ（モッツァレラ・パンチェッタ・玉葱）	1,700
・ピッツァ　ロマーナ（モッツァレラ・アンチョビ）	1,700
・ピッツァ　ビスマルク（モッツァレラ・サラミ・半熟卵）	1,800
・ピッツァ　マルゲリータ（フレッシュモッツァレラ・バジル）	1,800
・ピッツァ　フォルマッジョ（蜂蜜＋100円）	1,800
・ピッツァ　モルタデッラ（ゴルゴンゾーラ・モルタデッラハム）	2,000
・ピッツァ　ボスカイオラ（きのこ・トリュフクリーム）	2,200

◎セコンド／お肉料理ほか

・本日のフリット（揚げ物）	600
・牛ハツのグリル	1,100
・鶏モモの白ワイン煮	1,200
・トリッパ（イタリア風モツ煮）	1,300
・牛サガリのタリアータ（200g）	3,300
・国産牛フィレのグリル（約200g）	4,400

★お肉料理は30分ほどお時間をいただきます。

◎ドルチェ／デザートほか

・ピスタチオのアイス	500
・ヘーゼルナッツのチョコテリーヌ	500
・いちじくとゴルゴンゾーラのタルト	500
・トリュフ塩のミックスナッツ	500

お飲み物（税込）

◎シャンパン

ジャクソンやアンリジローエスプリナチュール等いろいろ　ボトルのみ 12,000～

◎スパークリングワイン（国・地域／ブドウ品種／特徴）　グラス／ボトル

チエーロ スプマンテ（伊／ガルガーネガ／ライト・フルーティ）　700／4,100

◎白ワイン（国・地域／ブドウ品種／特徴）　グラス／デキャンタ／ボトル

①チートラビアンコ（伊／トレッビアーノ／ドライ・酸味）　600／1, 700／2,900

②テールダルザス（仏／リースリング他／フルーティー）　800／2,300／4,600

③ジン サレント（伊／フィアーノ他／オーガニック・芳醇）　900／2,600／5,200

◎赤ワイン（国・地域／ブドウ品種／特徴）　グラス／デキャンタ／ボトル

①チートラロッソ（伊／モンテプルチアーノ／果実味）　600／1,700／2,900

②ペペネロ（伊／プリミティーヴォ／凝縮感・フルボディ）800／2,300／4,600

③GDヴァイラ（伊／ネッビオーロ他／エレガント）　900／2,600／5,200

◎その他ワイン（国・地域／ブドウ品種／特徴）　グラス／デキャンタ／ボトル

①ロゼ　de S（仏／グルナッシュブラン／ドライ・酸味）　800／2,300／4,600

②ストーリ（ジョージア／ムツバネ他／オレンジワイン）　900／2,600／5,200

③本日のおすすめワイン（白・赤・自然派）

グラス　800～／デキャンタ2,300～／ボトル4,00～

④山梨ワイン（白・赤）

グラス　500／デキャンタ（6杯分）　2,400／一升瓶（18杯分）　6,900

※ワイン飲み比べセット

上記白赤ワイン①～③の3種（グラス半量）　1,200

※その他、テーブルワインや自然派、村名クラスまでボトルワインいろいろあります。

スタッフにおたずねください　（2,900～90,000円）

※上記ラインナップワイン及び在庫ワインはすべてボトル価格の 40%OFFで

お持ち帰りいただけます。

お飲み物（税込）

◎エーデルピルス生ビール	650
世界最高峰チェコ・ザーツ産ファインアロマホップのみ使用	
◎カクテル・ウィスキーほか	
スプリッツ（アペロール・白ワイン・ソーダ／柑橘系）	650
ビターオレンジ（ブラッドオレンジ・エーデルピルス生ビール）	650
アマレットジンジャー（杏仁リキュール・ドライジンジャーエール）	650
カンパリブラッドオレンジ（苦味リキュール・ブラッドオレンジ）	650
イタリアンスクリュードライバー（杏仁リキュール・ブラッドオレンジ）	650
シャンディガフ（ドライジンジャー・エーデルピルス生ビール）	600
ベリーニ（ベネツィア発モモとスパークリングのカクテル）	750
フランジェリコ（ナッツリキュールとミルクをシェイク）	750
自家製リモンチェッロ（甘くアルコール度数高いレモンの食後酒）	700
ネグローニ（ジン・カンパリ・スイートヴェルモット・甘苦い食後酒）	900
デュワーズ（スコッチウィスキー／ハイボール可）	650
マルサラ酒（酒精強化ワイン／食後酒）	600
グラッパSIBONA（ブドウの搾りかすを蒸留した食後酒）	900
グラッパSIBONA　樽熟成（ポルト樽熟成高品質蒸留酒）	1,200
プーニヴィーナ（イタリア唯一のマルサラ樽熟成ウィスキー）	1,600
◎カフェ・ノンアルコール	
シチリア産ブラッドオレンジジュース	600
山梨のブドウジュース（白・赤）	500
ドライジンジャーエール	400
コーラ	400
エスプレッソ（お湯や水で割ったアメリカーノ／400）	300
スパークリングウォーター	200

ご自宅でフルコース

テイクアウトMENU

前菜

【A】おまかせ前菜の盛合せ　**1,500円**

イタリアのお惣菜と生ハムをバランスよく9品の盛合せ（2人前）

【B】野生種のルッコラのサラダ　**700円**

【C】生ハム盛合わせ　**1,500円**

【D】生ハムチーズ盛合せ　**1,500円**

ピッツァ・お肉料理

【E】マルゲリータ　**1,900円**

【F】フォルマッジョ　**1,900円**

【G】鶏もも白ワイン煮　**1,200円**

【H】トリッパ　**1,300円**

ワイン・スパークリング　1,800円～

【お受け取り】12:00~15:00　17:00~22:00

※表示価格はすべて税込みです