

ディナーメニュー

アラカルトは皿で2名様でお取り分けいただいでちょうどいい量でお作りしております。
2名様で4皿程度を目安にご注文いただく事をおすすめしております。(例 2名様の場合 前菜2皿、パスタ1皿〜2皿、メイン1皿)
最初のオーダーである程度まとめてご注文くださいませ。

Antipasti / 前菜

価格(税込)

Mixed Salad

インサラータ・ミスタ

葉物の野菜のシンプルミックスサラダ

900

Prosciutto

スロヴェニア産生ハム

イタリア国境付近で造られるスロヴェニア、カルスト台地の軽やかな味わいの生ハム

2000

Steamed Clams with Tomatoes and Herbs

アサリとトマト、ハーブの蒸し煮 マルケ風“ボルケッタ”

アサリとミニトマト、タイム、パセリなどを蒸し煮にしたマルケ州沿岸部の郷土料理

2000

Frittata(Italian Omelette) with Whitebait and Shishito Pepper

シラスとシシトウのフリッタータ

シラスとシシトウガラシを使ったイタリア風オムレツ

1500

Shiba Shrimp and Maitake Mushrooms

芝エビと舞茸のフリット

芝エビと舞茸をセモリナ粉をつけてカリッとフリットに

1600

自家製パン

300

オリーブオイル

200

Primi / パスタ

価格 (税込)

"Chitarra alla Teramana" Meatball Tomato Sauce with Chitarra

テラモ風ボルベッティーネのトマトソースのキタッラ

アブルッツォ州テラモの郷土料理。小さなミートボールのトマトソース。太麺ロングパスタで。

2200

Naples Style Pork and Onion Ragu Sauce with Rigatoni

豚肉と玉ねぎのナポリ風ラグーソースのリガトーニ

豚肉と玉ねぎを煮込んだナポリ定番のラグー。ショートパスタで

2200

"Orechiette" with Clams and Bottarga

アサリのオレキエッテ カラスミがけ

小さな円盤型のショートパスタ。アサリとカラスミのオイルベースで

2200

Spagettini with Sicilian Carettierra Sauce (Fresh Garlic, Cherry Tomatoes, and Pecorino Cheese)

ミニトマトとペコリーノチーズ、新にんにくのスパゲッティーニ"カレッティエッラ"

ミニトマトと青森県田子町のにんにく、チーズを使ったシチリア風カレッティエッラ。細麺のスパゲッティーニで。

1800

Arrabiata Tomato Sauce with Fusilli

アラビアータソースのフジッリ

ニンニク、唐辛子を効かせたクセになる味わいのトマトソースをショートパスタのフジッリで。

1800

Spaghetti with Spek, Onion, Cheese

スペックと玉ねぎのカチョエペペのスパゲッティ

北イタリアの燻製生ハムと玉ねぎ、チーズで仕上げたソースのスパゲッティ

1800

Stewed Several Beans with Mushrooms and Pasta

ショートパスタとキノコを入れた豆のズッパ"パスタ・コン・レグーミ"

数種の豆とボルチーニを煮込んだソースにショートパスタ(トゥッペッティ)とキノコを入れたイタリア全土で楽しめるパスタ

2000

Secondi / メイン

30分ほどお時間いただきます

価格 (税込)

"Rustin Nega" Sautéed Ice-Cold Aging Berkshire Pork Shoulder Loin with White Wine Sauce

黒豚肩ロースのソテーのルスティンネガ

3600

熟成で旨みの増した豚肉をソテーしベーコンと白ワインを使ったソースで軽く煮込んだミラノ料理

Grilled Beef Hanging Tender

牛サガリのグリリアータ

3600

しっかりとじた味わいの赤みのハラミの部位をグリルで。

Grilled Chicken with Sicilian Lemon Sauce

やんばる鶏のグリル サルモリッリオソース

3500

沖縄県産の鶏肉の半身をグリル。シチリア風レモンソースで

"Coratella in Umido" Stewed Pork Organ Meat with Wine and Vinegar in Roman Style

ローマ風豚モツとアーティチョークの煮込み"コラテッラ"

3000

豚のレバー、タン、ガツ、ハツ、シマチョウ、マルチョウなどを香味野菜と白ワイン、ヴィネガーで煮込んだローマ下町の郷土料理

"Acquapazza" Stewed Red Sea Bream with Clams

鯛のアクアパッツァ

2600

鯛一尾とアサリなどを蒸し煮にした南イタリア料理

Dolci / Desserts / デザート

価格(税込)

Apple Strudel

リンゴのストルーデル ジェラート添え

900

薄くのばした生地で甘く煮込んだりんごをレーズン、クルミなどを包み焼き上げた北イタリアアルトアディジェの伝統菓子

"Castanaccio" Tuscan Style Chestnuts Starch Cake with Gelato

トスカーナ風栗粉のケーキ"カスターナッチョ" ジェラート添え

900

栗粉を使ったトスカーナ名物の秋のお菓子。イチジクのミルクジェラートを添えて。

Pannacotta

パンナコッタ〜洋梨とアマレット添え〜

800

Catalana

カタラーナ

800

Tiramisu

ティラミス

800

Today's Gelato

本日のジェラート 2種類お選びください

2種盛 800

・ヘーゼルナッツ ・ビスタチオ ・マスカルポーネ
・レモン ・マンゴー ・リンゴ ・無花果ミルク

Caffe / Coffee / コーヒー

Espresso

エスプレッソ

400

Espresso Double

エスプレッソ・ダブル

550

Americano

アメリカーノ

500

Caffe Freddo

アイスコーヒー

500

Cappuccino

カプチーノ

550

Caffe Latte Freddo

アイスカフェラテ

600

Te

紅茶

450

Camomille

カモミールティー

500

Rooibos Tea

ルイボスティー

500

Digestivo / Digestif / 食後酒

Dessert Wine

デザートワイン 常時3種類〜

各1000〜

Grappa

グラッパ 常時5種類〜

各1000〜

Limoncello

ソレント産リモンチェッロ

700

南イタリア特産品のレモンリキュール

Le Valdotaïne Gin

レ・ヴァルドタイネ アクアヴェルディ・ジン

900

アルプスに自生する様々なボタニカルを使用した山のジン

Averna Amaro Siciliana

アヴェルナ アマーロ・シチリアーナ

700

イタリア定番薬草酒。

Colazingari Sambuca Fina

コラズィンガリ サンブーカ・フィーナ

800

ローマ市内で作られるトラディショナルなサンブーカ

Villa Magnolia "Aperitivo"

Spumante グラススパークリングワイン

ローザ・ボスコ プラン・ド・プラン・ブリュット NV 1100

柑橘のさわやかな香りとドライでキレイのあるミキシル感のある味わい。
(シャルドネ/ブリュット・グランド・ヴィン・ジュニア用)

Birra ビール

生ビール "エーデルビルス" 900

Cocktail カクテル

スプリッツァー 900
白ワインにカモミールとミント、レモン、ソーダで仕上げた爽快カクテル

イタリアンモルトウィスキーのハイボール 1000
イタリア初のウィスキー蒸留所「PMV」のウィスキーを使った芳醇なハイボール

ソレント産リモンチェッロのソーダ 900
ナポリ近郊の産品のレモンリキュールをソーダ割りした爽やかなカクテル

ウーゴ・ロゼ 900
エルダーフラワーとミント香る、ロゼワインソーダ

スプロッシ 900
ブラッドオレンジジュースをスパークリングワインと合わせたカクテル。

アマレットジンジャー 900
ヴァルビー社のアマレットリキュールを辛口ジンジャーエールで割ったカクテル。

カンパリソーダ 900

Acqua Minerale ミネラルウォーター

アクアパンナ (ガスなし) 750ml 1100

サンベレグリーノ (ガス入り) 500ml 800

サンベレグリーノ (ガス入り) 750ml 1100

Bevanda Analcolica ソフトドリンク

ブラッドオレンジジュース 700

ピーチジュース 700

ジンジャーエール (辛口) 700

ピンクグレープフルーツソーダ 小瓶 355ml 900

シチリアンレモンソーダ 小瓶 355ml 900

Bianco 白ワイン

本日のグラスワイン

価格(税込)

Fiano Sannio '22 / Tanare

950

フィアーノ・サンニオ

(フィアーノ/カンパーニア州)

柔らかくなめらかな味わい。花や白い果実、ハーブの香りとスムーズでフルーティーな果実味

Soave Classico '23 / Inama

1000

ソアヴェ・クラシコ

(ガルガーネガ/ヴェネト州)

白い花や柑橘のフレッシュな香りとドライでさわやかな果実味

Bibbo Terre Siciliane '23 / Caruso & Minini

1100

“ビッボ” テッレ・シチリアーネ

(ジビッポ/シチリア州)

フローラルで明るい香りと様々なフルーツ香り、アロマティックな味わい

Pinot Grigio '23 / Franz Haas

1200

ピノ・グリージョ

(ピノ・グリージョ/アルトアディジェ州)

リンゴやハチミツ、柑橘類などの香りとミネラル感のある果実味と爽やかな酸

Ribolla Gialla '22 / Rosa Bosco

1200

リボッラ・ジャッラ

(リボッラ・ジャッラ/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州)

梅やアブリコットやマンゴーなどの熟した果実の香りと力強くしっかりとした味わい

Rosato ロゼワイン

Puglia Teres Rose '22 / Fataleone

1000

プーリア・テレス ロゼ

(プリミティーヴォ/プーリア州)

チェリーや苺にオレンジなどのフルーツの香りとスパイス感のあるミネラリーな果実味

Rosso 赤ワイン

Grignolino d'Asti '22 / Marchesi Incisa della Ronchetta

900

グリニョリーノ・ダスティ

(グリニョリーノ/ピエモンテ州)

チェリーやラズベリーなどの香りと透明感のある軽やかな果実味のライトな味わい

Negroamaro '22 / Matane

950

ネグロアマーロ

(ネグロアマーロ/プーリア州)

プラムやベリー、ハーブの香りとドライで艶やかな果実味とスパイス感のある余韻

La Colombarone '20 / Tenata La Viola

1000

ラ・コロンパローネ

(サンジョヴェーゼ/エミリアロマーニャ州)

スモークーな香りとベリーのニュアンス、引き締まった果実味としっかりとしたタンニン

Chianti Colli Senesi Il Garralo '20 / Montenedoli

1200

キャンティ・コッリ・セネージ(サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、マルヴァジア/トスカーナ州)

チェリーやラズベリーの繊細な香り、クリアでしなやかな果実味

Inizio '15 / Matteo Ravera Chion

1200

イニツィオ

(バルベーラ、フレイザ/ピエモンテ州)

ドライフラワーやキノコ、紅茶などの熟成した香りと凝縮感のあるスパイシーな味わい

Spumante ボトルスパークリングワイン

価格(税込)

Prosecco Brut N.V./La Jara

5800

プロセッコ・ブリュット

(グレラ/ヴェネト州)

スッキリ軽やか。青りんごや白い花などのフレッシュな香りとドライですっきりとした味わい

Lambrusco Sorbara Secco N.V./Cavicchioli

5800

ランブルスコ・ソルバーラ・セッコ

(ランブルスコ・ソルバーラ/エミリア・ロマーニャ州)

微発泡辛口赤ワイン。ベリーの芳醇な香りとドライでジューシーな果実味の辛口ランブルスコ

Torbato Spumante Brut N.V. /Serra e Mosca

6500

トルバート・スプマンテ・ブリュット

(トルバート/サルデーニャ州)

柑橘類や酵母の爽やかな香りとドライでキレのある果実味と柔らかな酸

Franciacorta Brut N.V./Contadi Castaldi

8000

フランチャコルタ・ブリュット

(シャルドネ、ピノネロ、ピノビアンコ/ロンバルディア州)

熟した柑橘類とりんごにブリオッシュなどの香りと滑らかでミネラル感のある味わい。

Cruase Ortorepo Pavese Pinot Nero Metodo Classico Julille '11/La Travaglina 10000

クルアゼ オルトレポ・パヴェーゼ・ピノ・ネロ・メトドクラシコ・ロゼ “ユリッレ”

(ピノ・ネロ/ロンバルディア州)

黒ぶどうのロゼスパークリング。花や柑橘などの香りと滑らかでクリーミーな泡立ちの芳醇な味わい。

TM Brut 24 N.V. /Tenuta Montemagno

10000

TMブリュット24

(バルベーラ/ピエモンテ州)

黒ブドウ100%のフローラルな香りのスパークリング。バラやリンゴなどの香りと深みのあるしっかりとした味わい

Bianco ボトル白ワイン

価格(税込)

Trebbiano d'Abruzzo '22/Cantine Mucci

4800

トレッビアーノ・ダブルツツオ

(トレッビアーノ/アブルッツォ州)

爽やかな香りの軽やかな味わい。グレープフルーツや洋梨などの香りと軽やかですっきりとした味わい。

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico'22/Sartarelli

5000

ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエジ・クラシコ

(ヴェルディッキオ/マルケ州)

柑橘類やハーブの香りとバランスのとれた果実感のある味わい

Inzoria '22/Funaro

5200

インゾリア

(インゾリア/シチリア州)

爽やかでフルーティなシチリアワイン。柑橘やりんごなどの香りとさわやかな果実味とまろやかな酸

Nanone Piemonte Chardonnay '23/Paolo Angelini

6600

“ナノーネ” ピエモンテ・シャルドネ

(シャルドネ/ピエモンテ州)

樽の香りとりんご、柑橘類の香り、程よい厚みのあるドライな果実味

Vigne Collio Bianco '16/Zuani

6800

ヴィーニエ コッリオ・ビアンコ (ソーヴィニヨン・ブラン、フリウラーノ、ピノ・グリージョ/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州)

ほんのりと熟成した飲みごろヴィンテージ。熟した果実やナッツなどの香りとまろやかで厚みのある果実味

Sulle Buce '21/Valdibella

7300

スッレ・ブッチェ

(グリッロ/シチリア州)

軽やかな味わいに仕上げたシチリアのオレンジワイン。アブリコットやみかんなどの香りとまろやかで優しい果実味

Bianco Spinomarino '22/Fatalone

7500

ビアンコ・スピノマリーノ

(グレコ/プーリア州)

熟したフルーツの柔らかな香りとまろやかでフルーツ感あふれる果実味

Riva Arsilia '21/Menti

7900

リーヴァ・アルジーリア

(ガルガーネガ/ヴェネト州)

カモミールやグレープフルーツや蜜などの香りとにスモークのニュアンス、のびやかで爽やかな果実味

Ribolla Gialla '22/Rosa Bosco

8000

リボッラ・ジャッラ

(リボッラ・ジャッラ/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州)

レモンにアブリコット、ナッツなどの香りとドライで力強い味わいと樽のスモーキーな香りのあるアフター

Fiano di Avellino Apianum '21/Salvatore Morettieri

8900

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ アピアヌム

(フィアーノ/カンパーニャ州)

青リンゴやアーモンド、はちみつなどの香りと凝縮感のある滑らかな果実味

Chambave Muscat '22/Grojean

9200

シャンパーヴ・ミュスカ

(ミュスカ/ヴァレダオスタ州)

標高の高いエリアで造られるフローラルで冷涼な味わいの山のワイン。花やマンダリン、桃にハーブの香りとミネラル感あふれる果実味

Tradition Cabernet '21/Lavis

5100

トラディション・カベルネ (カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン/トレンティーノ州)
北イタリアの協同組合の仕カジュアルワイン。プラムやベリーにカカオなどの香りと繊細にまとまったミディアムボディとスモーキーな口当たり

Montepulciano d'Abruzzo '18/Barone Cornacchia

5300

モンテプルチアーノ・ダブルツォ (モンテプルチアーノ/アブルッツォ州)
凝縮感のあるしっかりとした味わいのミディアムボディ。熟したフルーフやバルサミコの香りと複雑味のある果実味

Grignolino d'Asti L'intruso '17/Laiolo Guido Reginin

6400

グリニョリーノ・ダスティ・リントルーツ (グリニョリーノ/ピエモンテ州)
フラッグボワーズや薔薇などの香りとエレガントで透明感のあるなめらかな果実味としっかりとしたタンニン

Orcia Sangiovese '21/Sasso di Sole

6600

オルチャ・サンジョヴェーゼ (サンジョヴェーゼ/トスカナ州)
柔らかなベリーの香りとローズマリーなどのニュアンス。滑らかな口あたりのバランスの良い味わい

Sant'Antimo Rosso '16/La Lecciaia

6900

サンタンティモ・ロッソ (カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、サンジョヴェーゼ/トスカナ州)
ボルドースタイルのトスカナワイン。樽やブルーベリーやブラックベリーやコーヒーなどの香りと力強く滑らかな果実味。

Tauri Aglianico '22/ Antonio Caggiano

7500

タウリ アリアニコ (アリアニコ/カンパーニア州)
南イタリアの力強いなめらかな赤ワイン。ベリーやプラムに黒胡椒などの香りと濃い目のソフトな果実味としっかりとしたタンニン

Langhe Nebbiolo '21/Alberto Balarin

7600

ランゲ・ネッビオーロ (ネッビオーロ/ピエモンテ州)
樽の香りにビュッなベリーの香りと紅茶のニュアンス。しなやかで上品な果実味ときめ細かいタンニン

Rosso Calanjiuro '22/Il Mortellito

7800

ロッソ・カラニウル (フラッパート、ネロ・ダーヴォラ/シチリア州)
軽やかでスムーズ。苺やスパイスの香りと透明感のあるさわやかな果実味

Chianti Classico '20/Ormanni

8400

キャンティ・クラシコ (サンジョヴェーゼ/トスカナ州)
バランスのとれた王道サンジョヴェーゼ。チェリーやベリーにハーブ、樽などの香りとしなやかな果実味と繊細な酸

Valpolicella Ripasso Classico Superiore '19/ Aldrighetti

8500

ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラシコ・スベリオレ (コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ/ヴェネト州)
ブラックベリーやダークチェリーにバルサミコなどの香りと凝縮感のある濃密な果実と広がりのある上品な骨格

Salice Salentino Rosso Riserva '11/ Cosimo Taurino

8900

サリーチェ・サレンティーノ・ロッソ・リゼルヴァ (ネグロアマーロ、マルヴァジア・ネラ/プーリア州)
綺麗な熟成をした珍しい南イタリアワイン。ジャムやスパイス、紅茶などの香りと力強い果実味と繊細なタンニン

Pinot Noir Rolhut '21/Peter Zemmer

9000

ピノ・ノワール・ロールハット (ピノ・ノワール/アルトアディジェ州)
ブラックベリーやクロブなどの香りと滑らかでスムーズな果実味と柔らかなタンニン

Etna Rosso Feudo di Mezzo '20/Massimo Lentsch

13000

エトナ・ロッソ フェウド・ディ・メッツォ (ネレロ・マスカレーゼ、ネレロ・カプッチョ/シチリア州)
熟した果実やバルサミコなどの香りとミネラル感にあふれるなめらかな果実味、柔らかく溶け込んだタンニン