

- イタリアンスフィージ -
APPETIZER

ペッシェ カルパッチョ ミスト ～3種の盛合せ～ **1500**
assorted 3 types carpaccio < today's fresh fish and swordfish and salmon >

※カルパッチョは単品でもご用意しております

・その日の産直鮮魚 **950**
today's fresh fish carpaccio

・千葉産 燻製カジキマグロ **900**
smoked swordfish carpaccio

・ノルウェーサーモン **900**
norway salmon carpaccio

サルメリア ～3種の豚肉前菜盛合せ～ **2100**
assorted 3 types pork < patty and homemade italian sausage and roast >

※豚肉前菜は単品でもご用意しております

・熟成させたポークパテ **900**
aging pattied pork

・国産豚とハーブの腸詰め ～自家製サルシッチャ～ **1000**
homemade italian sausage, 200g

・じっくりと低温で仕上げたローストポーク **700**
roasted pork

ナポリ名物のゼッポリーネ ～青のりのフリット～ **500**
fried seaweed "Itarian snack"

ハーブ香るトスカーナ風フレンチフライ **700**
garlic and herb flavor italian french fry

国産牛使用! 第2胃袋ハチノスを煮込んだ代表的なイタリア料理
フィレンツェ伝統 トリッパのトマト煮込み **1200**
honeycomb tripe of spicy tomato stew

軟骨入り鶏肉団子をトマトでじっくり煮込んだイタリアの家庭料理
ホルペッティーニ **800**
chicken meatball with tomato stew

ハーブオイルに漬け込んだ2種のオリーブ **500**
black and green olive

野菜のピクルス **500**
pickled vegetables

- アヒージョ -
AJILLO

オリーブオイルとニンニクの煮込み

ぷりぷり小海老 **900**
spanish style garlic in shrimp with sliced baguette

バケット2枚付き **70**
追加バケット1枚

オーガニックマッシュルーム **900**
spanish style garlic in mushroom with sliced baguette

バケット2枚付き **70**
追加バケット1枚

- イタリアハム -
HAM

プロシュット ミスト ～ハムの盛合せ～ **1000**
assorted ham and salami < 3 types or 5 types >

3種盛り **1500**
5種盛り

※ハムは単品でもご用意しております

・パルマ産 プロシュット **600**
parma raw ham

豚首後部肉の生ハム
・プロシュット コッパ **600**
prosciutto cotto

・ミラノ サラミ **500**
milan salami

加熱して作られた豚もも肉のハム
・プロシュット コット **500**
prosciutto cotto

・ナポリ ピカンテ サラミ **500**
naples spicy salami

- サラダ -
SALAD



柳沢農園トマトのカプレーゼ **1000**
YANAGISAWA farm tomato and buffalo mozzarella

長野県軽井沢のキレイな水・美味しい空気・寒暖差などの恵まれた大地で育てられた糖度と酸味のバランスが優れたフルーッとトマトです。水牛乳モッツァレラとバジルの南イタリア伝統サラダでどうぞ。

10品目の彩りフレッシュ野菜 トマトドレッシング **950**
10 types vegetable with tomato dressing

セルバチコをオーソドックスにバルサミコソースで **900**
roquette with balsamic vinegar sauce

- オーガニックパスタ -
ORGANIC PASTA

「ラテラエイルチェロ」のパスタは小麦粉本来の旨味や風味を生かす為一貫して有機製法にこだわったマルケ州政府公認のオーガニックパスタです



定番! オマール海老のトマトクリーム **2000**
linguine with tomato and cream sauce "Lobster"

オマール海老を使ったマレンマ定番のパスタメニューです。少し太めのロングパスタにトマトの酸味とクリームのマイルドさが絶妙に合わさったトマトクリームソースでどうぞ。

ゴルゴンゾーラのクリームソース **1300**
penne with gorgonzola cheese and cream sauce

柳沢農園トマトとバジリコのトマトソース **1200**
spaghetti with tomato sauce, YANAGISAWA farm tomato and basil

徳島県長生で改良による改良により生み出された濃密たまご使用
たむらのタマゴのカルボナーラ **1600**
spaghetti carbonara "Rich egg"

シンプルズベスト! ニンニクと唐辛子とオイルのすべてがイタリア産
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ **1000**
spaghetti with garlic, oil and chili pepper

黒毛和牛ひき肉のボローニャ風ミートソース
マンゾ ディ ラグー アッラ ボロニエーゼ **1300**
spaghetti beef bolognese

- 肉料理 -
MEAT DISH



上州 せせらぎポークのグリル **1800**
josyu SESERAGI pork 200g, itarian parsley sauce

群馬県赤城山麓に広がる自然豊かな高原で清らかな水と高級配合飼料で育まれた臭みが無く非常に柔らかい肉質の高品質な特選銘柄豚です。シンプルにグリルしたせせらぎポークをパセリのソースでどうぞ。

牛サーロインのビステッカ **2100**
beef sirloin steak, 200g

- イタリアチーズ -
CHEESE

フォルマッジ ミスト ～チーズの盛合せ～ **1200**
assorted cheese < 3 types or 5 types >

3種盛り **2000**
5種盛り

※チーズは単品でもご用意しております

・パルミジャーノ レッジャーノ **500**
hard, parmigiano-reggiano

・ゴルゴンゾーラ ピカンテ **600**
blue, gorgonzola piccante

・スカモルツァ アフミカータ **700**
semi-hard, smoked scamorza

・タレツジョ **600**
washed-rind, taleggio

アマローネ(赤ワイン)に漬けた別名「酔っ払いチーズ」
・ウブリアーコ ディ アマローネ **900**
semi-hard, ubriaco d'amore

