

PASTA SCIUTTE・PIZZA / パスタ・ピッツァ



スパゲッティ 完熟フルーツマト
 たっぶりのポモドーロ又はアラビアータ
 ¥1,400
 完熟フルーツマトがおいしくないときは
 作りません。たかの爪を効かすかどうか
 はお好みで。(ペンネでもできます。)



スパゲッティ
 アーリオ オーリオ エ ペペロンチーニ
 ¥1,400
 にんにくのおいしさを活かしたもつとも
 作り方の難しいパスタのひとつ。



スパゲティ ローマ風本格カルボナーラ
 ¥1,500
 グアンチャーレ(豚ほほ肉の生ハム)、
 卵、パルミジャーノなど材料にもこだわ
 りました。生クリームをほとんど使わず
 軽いスクランブルエッグに仕上げた本
 場ローマスタイルです。



スパゲッティ ボンゴレ イン ピアッコ
 又はボンゴレ イン ロッソ
 ¥1,700
 アサリを使った定番的パスタです。
 白ワイン風味のピアッコか、トマトソース
 を使ったロッソかお選び下さい。



イカスミとポルチーニ茸の
メツェリングイネ
 ¥1,600
 イカの身とスミカの墨をつかいポルチ
 ーニでコクを増したソース。



ジェノパペストのタリオリーニ
 ¥1,500
 香り高いバジルをふんだんに使ったジェ
 ノパペストと相性の良いじゃが芋とイ
 ンゲンを混ぜてお召し上がりください。



鮮魚と季節野菜のタリオリーニ
ポツタルガ添え
 ¥1,900
 白身魚と季節野菜を細めの手打ち麺
 (タリオリーニ)と絡めました。
 仕上げにイタリア産カラスミをかけてい
 ます。



トマトバターソースのニョッキ
 ¥1,500
 厳選したじゃが芋を使用した自家製ニ
 ョッキです。
 シンプルにクリーミーなトマトとバターの
 ソースで。



本日のリゾット ¥1,800
 ※イタリア産カルナローリ米使用
 ※ご希望がございましたら気軽に申し
 付け下さい。



プロシュート エ ルッコラ
 S ¥1,470 R ¥2,100
 マルゲリータをベースにパルマ産生ハ
 ムとルッコラをトッピング!
 <モッツアレラ、パルミジャーノ、
 トマトソー、生ハム、ルッコラ>
 ※トマトソースなしのスタイルもできます。



クアットロフォルマッジ
 S ¥1,400 R ¥2,000
 チーズ好きには、たまらない1枚です。
 <モッツアレラ、パルミジャーノ、
 タレツジョ、ゴルゴンゾーラ>



マルゲリータ
 S ¥1,120 R ¥1,600
 ナポリの定番中の定番!!
 <モッツアレラ、パルミジャーノ、
 バジリコ、トマトソース>



マルゲリータエキストラ
 S ¥1,610 R ¥2,300
 カンパニャ州の水牛のモッツアレラを
 のせて焼き上げたマルゲリータのスペ
 シャルバージョンです。
 <水牛のモッツアレラ、パルミジャーノ、
 バジリコ、トマトソース>



SPV
 S ¥1,610 R ¥2,300
 新鮮な水牛のモッツアレラとフレッシュ
 トマトをあとのせしました。
 <水牛のモッツアレラ、パルミジャーノ、
 フレッシュマト、ルッコラ、バジリコ、
 トマトソース、黒胡椒>



マッシュルームのクリーミーソースと
いろいろなキノコのピッツァ
 S ¥1,400 R ¥2,000
 マッシュルームとポルチーニ茸で作った
 クリーミーなソースを塗り、色々なキノコ
 をたっぷりのせて焼き上げました。
 <モッツアレラ、パルミジャーノ、キノコ、クリー
 ミーソース、黒胡椒、イタリアンパセリ、レモン汁>



ビスマルク
 S ¥1,330 R ¥1,900
 ハムとマッシュルームをのせて焼き上げ、
 仕上げに温度卵をトッピングしました。
 <モッツアレラ、パルミジャーノ、バジリコ、
 トマトソース、ハム、マッシュルーム、
 温度卵、黒胡椒>



マリナーラ
 S ¥980 R ¥1,400
 ナポリでもマルゲリータと人気を二分す
 ピッツァです。
 <にんにく、オレガノ、トマトソース>

※当店の価格は全て税抜表示となっております。