

ANTIPASTI / イタリア食材や魚介類、野菜の一品料理



イタリア産生ハム、サラミの盛り合わせ
¥1,900
厳選した5種類の生ハムとサラミのスライス盛り合わせです。



イタリア産生ハムと赤肉メロン
¥1,600
イタリアではおなじみの組み合わせの一つです。
生ハムの塩気とメロンの甘味の相性をお楽しみください。



鮮魚のマリネ
¥750
その日に届いた鮮魚をレモンとオリーブ風味で仕上げています。



有機ルッコラのシーザーサラダ
¥1,000
鮮度抜群の有機ルッコラでんご盛り。上質なバルサミコとパルミジャーノチーズで。



小エビのカリカリフリット
¥700
丸ごと食べられる小エビのフライ。ドライトマト、アンチョビ、パセリの合わせ塩とレモンで。



黄金の新じゃがポテトフライ ¥600
外は"カリッ"中は"ホクッ"ポンテベッキオのポテトフライ。アンチョビとドライトマトの合わせ塩で。



完熟フルーツマトと水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ
¥1,300
完熟フルーツマトと週3回空輪、鮮度抜群の水牛のモッツアレラと一緒に。



トリッパのトマト煮込み ¥950
ハチノス(第2胃)と、ういきょう、豆とともにトマトで柔らかく煮込みました。トスカーナ人大好き。仕上げにイタリアンパセリと、ミントを少し散らしています。



いろいろなキノコのアヒージョ ¥800
シンプルに熱々なガーリックオイル煮です。



フォカッチャ・田舎パン ¥250
フォカッチャと田舎パンの2種類盛りです。

SECONDI / メインディッシュ



豚フィレ肉のサルティンポッカ風
レモン風味のバターソース
¥1,700
希少なフィレ肉をつかっています。生ハムと仕上げました。ローマな味がします。



豚フィレ肉のミラノ風カツレツ
¥1,600
こちらもイタリアンの定番。バターでジュワッと焼き上げました。レモンを絞って。ボリュームたっぷりです。



仔羊の炭火焼
1本 130g〜 ¥1,350
骨付き仔羊を羊乳に漬け臭みを無くしミルクレープに仕上げています。羊乳ソースと香草ソースの2種類が付きます。



国産牛のランプ、イチボのグリル
ガーリック風味のグリーンペッパーソース
ランプ 100g ¥1,800 200g ¥3,300
イチボ 100g ¥2,000 200g ¥3,700
塊で何度も休ませながらゆっくりグリルスライスしました。あつあつプレートにのせてお持ちします。

DOLCI / ドルチェ



PV特製ソフトジェラート 各¥500
・ピスタチオジェラートのキャラメルソースがけ
・ミルクージェラートの季節のフルーツソース



ティラミス ¥500
材料、製法にこだわり丁寧につくられたティラミスです。



薪窯焼きスイーツピッツァ ¥900
たっぷりの季節のフルーツと、レーズン、クランベリー、蜂蜜、バターを使ったソースを包んで焼き上げました。出来立て熱々にバニラジェラートを添えて。