

ピッツァリスト

※プラス¥500で、野菜料理、フォカッチャ(おかわりできます!)、カフェと小菓子をお付けします。



SPV
¥2,600
新鮮な水牛のモッツアレラとフレッシュトマト、ルッコラをあとのせしました。



マルゲリータエキストラ
¥2,600
カンパー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。



プロシュート エ ルッコラ
¥2,300
マルゲリータをベースに、生ハムとルッコラをトッピング。
※トマトソースなしのスタイルもできます。



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
¥2,200
マッシュルームとポルチーニを使ったソースを塗り、色々なキノコをのせて焼き上げました。



クアットロフォルマッジ
¥2,200
モッツアレラ、パルミジャーノ、タレットジョ、ゴルゴンゾーラを使用したチーズ好きには、たまらない1枚です。

パスタリスト

※プラス¥500で、野菜料理、フォカッチャ(おかわりできます!)、カフェと小菓子をお付けします。



スパゲッティ
ボンゴレ イン ビアンコ
¥1,900



ジェノバペーストのタリオリーニ
¥1,700



スパゲッティ
完熟フルーツトマトたっぷりの
ポモドーロ又はアラビアータ
¥1,600



スパゲッティ
ローマ風本格カルボナーラ
¥1,700
※生クリームをほとんど使っていない軽いスクランブルエッグ状の仕上がりです。



スパゲッティ
アーリオ オーリオ エ ベペロンチーニ
¥1,600

単品リスト



完熟フルーツトマトと
水牛のモッツアレラチーズの
カプレーゼ
¥1,500



ルッコラのシーザーサラダ
S¥700 R¥1,000



春野菜のサラダ
発酵風味のソース
¥900



生ハム、サラミの盛り合わせ
S¥1,300 R¥2,200



自家製コールドビーフの
サラダ仕立て
¥1,300



鮮魚のマリネ
¥1,100



グリーンアスパラガスのエチューベ
焦がしバターソース
¥1,100



たっぷり野菜の
正統派ミネストローネ
¥700



トリッパのトマト煮込み
¥1,300



パン
¥300
フォカッチャと白ゴマパンの2種類
盛りです。



国産牛ランプ、イチボのタリアータ
ガーリック風味の
グリーンペッパーソース
ランプ 100g¥1,900 200g¥3,600
イチボ 100g¥2,200 200g¥4,200
※ご提供に30分程かかります。



ミルク漬け仔羊の香草ロースト
¥2,300
※ご提供に40分程かかります。



豚フィレ肉のミラノ風カツレツ
¥1,800



鮮魚の香草アクアパッツァ仕立て
¥2,100

ドルチェ ※アルコールが効いているものもございます。



ダークチェリーと
ミルクジェラートのパフェ
¥900



・バニラジェラート ハチミツがけ
・チョコレートジェラート
・ピスタチオジェラート
各¥500



ティラミス
¥700



マスクメロンのソルベット
¥800



薪窯焼きスイーツピッツァ
¥1,200