

# PASTA SCIUTTE・PIZZA / パスタ・ピッツァ



41. スパゲッティ 完熟フルーツマト  
たっぷりのポモドーロ又はアラビアータ  
¥1,600  
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。(パンネでもできます。)



42. スパゲッティ  
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーニ  
¥1,600  
にんにくのおいしさを活かした  
もっとも作り方の難しいパスタの  
ひとつ。



43. スパゲティ ローマ風本格カルボナーラ  
¥1,700  
パンチェッタ(豚バラ肉の塩漬け)、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。



44. スパゲッティ ボンゴレ イン ビアンコ  
又はボンゴレ イン ロッソ  
¥1,900  
アサリを使った定番的パスタです。  
白ワイン風味のビアンコか、トマトソ  
ースを使ったロッソをお選び下さい。



45. 今月おすすめの  
ラグーソースのパスタ  
¥1,900  
お肉をやわらかく煮込んでソース  
にし、手打ち麺と合わせました。



46. ジェノバペーストのタリオリーニ  
¥1,700  
香り高いバジルをふんだんに使っ  
たジェノバペー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。



47. 鮮魚と季節野菜のタリオリーニ  
ポットアルガ添え  
¥2,100  
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。



48. トマトバターソースのニョッキ  
¥1,700  
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。



49. 本日のリゾット ¥2,000~  
※イタリア産カルナローリ米使用



61. プロシュート エ ルッコラ  
S ¥1,610 R ¥2,300  
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!  
〈モッツァレラ、パルミジャーノ、トマトソ  
ース、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。



62. クアットロフォルマッジ  
S ¥1,540 R ¥2,200  
チーズ好きには、たまらない1枚です。  
〈モッツァレラ、パルミジャーノ、タレツジョ、  
ゴルゴンゾーラ〉



63. マルゲリータ  
S ¥1,260 R ¥1,800  
ナポリの定番中の定番!!  
〈モッツァレラ、パルミジャーノ、バジリコ、  
トマトソース〉



64. マルゲリータエキストラ  
S ¥1,820 R ¥2,600  
カンバーニャ州の水牛のモッツァレラをの  
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。  
〈水牛のモッツァレラ、パルミジャーノ、  
バジリコ、トマトソース〉



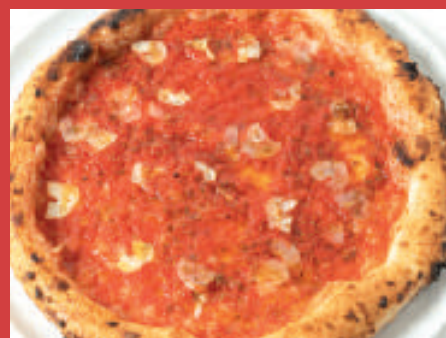
65. SPV  
S ¥1,820 R ¥2,600  
新鮮な水牛のモッツァレラとフレッシュト  
マトをあとのせしました。  
〈水牛のモッツァレラ、パルミジャーノ、  
フレッシュマト、ルッコラ、バジリコ、  
トマトソース、黒胡椒〉



66. 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 ¥1,540 R ¥2,200  
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。  
〈モッツァレラ、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〉



67. ビスマルク  
S ¥1,470 R ¥2,100  
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。  
〈モッツァレラ、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〉



68. マリナーラ  
S ¥1,050 R ¥1,500  
ナポリでもマルゲリータと人気を二分する  
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込表示となっております。