

石窯焼き ステーキ
BISTECCA

窯焼き黒毛和牛(ラムシンの)
 熱々鉄板ステーキ **3,000**

窯焼き沖縄もち豚の
 ガーリックバターステーキ **2,400**

生ハム、ソーセージ、盛り合わせ
SALUMERIA

和牛肉のローストビーフ **1,700**

生ハム3種類 盛り合わせ **1,500**

ソーセージ5種類 盛り合わせ **1,200**

生ハム各種 プロシュット **1,000**

パンチェッタ **1,000**

コッパ **900**

モルタデッラ **900**
 ~ポローニャソーセージ~

本日のおすすめ前菜
ANTIPASTO

前菜6種類 盛り合わせ **2,000**

前菜4種類 盛り合わせ **1,600**

アレルギー、苦手な食材が有る方はキャストにお声がけ下さい。

スモークサーモンと
 帆立貝柱のカルパッチョ **1,750**

たこと帆立貝柱のカルパッチョ **1,750**

ミラノ風ヘレカツレツ ~温~ **1,400**

モッツァレラチーズのオムレツ ~温~ **1,300**

尾付き海老のフリット ~5尾・温~ **1,200**

アランチーニ ~ライスコロッケ4個・温~ **1,200**

鶏せせり肉のチーズ焼き ~温~ **1,000**

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ **850**

本日のキッシュ ~4カット~ **800**

季節野菜のピクルス **650**

新鮮野菜のサラダ
INSALATA

3種類 具材のサッチアーレサラダ	M 1,300
	S 900
カリカリベーコンのシーザーサラダ	M 1,300
	S 900
スモークサーモンと モッツアレラチーズのサラダ	M 1,250
	S 850
パルマ産生ハムサラダ	M 1,250
	S 850
シチリア風 ピリ辛たこのマリネサラダ	M 1,250
	S 850

アヒージョ ~パン2個付き~
AJILLO

海老とブロッコリーのアヒージョ	1,200
サバとジャガイモのアヒージョ	1,150
鶏せせり肉とブロッコリーのアヒージョ	1,150
茄子と厚切りベーコンのアヒージョ	1,000

本日のおすすめ前菜
ANTIPASTO

前菜6種類 盛り合わせ	2,000
前菜4種類 盛り合わせ	1,600
アレルギー、苦手な食材が有る方はキャストにお声がけ下さい。	
スモークサーモンと 帆立貝柱のカルパッチョ	1,750
たこと帆立貝柱のカルパッチョ	1,750
ミラノ風ヘレカツレツ ~温~	1,400
モッツアレラチーズのオムレツ ~温~	1,300
尾付き海老のフリット ~5尾・温~	1,200
アランチーニ ~ライスコロッケ4個・温~	1,200
鶏せせり肉のチーズ焼き ~温~	1,000
モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ	850
本日のキッシュ ~4カット~	800
季節野菜のピクルス	650

石窯焼き
PIZZA

 **Half&half**

2種類選べる お得なピッツア!

マーレ、マルゲリータDOC、ピスマルクを除く

2,800

Size up

直径30cm にサイズアップ

400

Topping

モッツアレラチーズ	450
ベーコン	300
アンチョビ	250
ニンニク	200

自慢のピザ生地は1枚ずつ手でのばしていますので、お時間を頂きます。ご了承ください。

石窯焼きピッツァ
トマトソースベース

マーレ **2,600**

海老、いか、帆立貝柱、あさり、たこ、モッツアレラチーズ

 **マルゲリータD.O.C** **2,300**

ナポリから取り寄せた水牛乳のモッツアレラチーズを使ったこだわりのピッツァ

フィオレンティーナ **2,200**

ベーコン、オニオン、ブロッコリー、モッツアレラチーズ

チョリソ **2,200**

チョリソ、オニオン、ブラックオリーブ、オレガノ、モッツアレラチーズ

フンギ **2,200**

きのこ数種類、ブラックペッパー、モッツアレラチーズ

トンノ **2,200**

ツナ、ケーパー、オニオン、オレガノ、モッツアレラチーズ

マルゲリータ **1,900**

フレッシュバジル、モッツアレラチーズ

マリナーラ **1,300**

ニンニク、プチトマト、オレガノ

石窯焼きピッツァ
生クリームベース

 **ピスマルク** **2,400**

生ハム、玉子、ブラックペッパー、モッツアレラチーズ

 **クワットロフォルマッジョ** **2,300**

4種のチーズ

プロシュット **2,200**

生ハム、オニオン、ブラックペッパー、モッツアレラチーズ、グラナパダーノチーズ

サルモーネ **2,200**

スモークサーモン、オニオン、ケイパー、モッツアレラチーズ

石窯焼きピッツァ
バジルソースベース

アンチョビ **2,200**

茄子、アンチョビ、モッツアレラチーズ

ジェノベーゼ **2,000**

茄子、ベーコン、モッツアレラチーズ

季節の「おすすめピッツァ」をご用意しています。黒板メニューをご覧ください。

PASTA RISOTTO



PASTA FRESCA 生パスタ

生雲丹のカルボナーラ	2,400
生雲丹と青じその ペペロンチーニ	2,350
海の幸の 雲丹クリームソース	2,350
有頭赤海老の クリームトマトソース(2尾) 有頭赤海老(1尾) プラス 400	2,200
揚げ茄子の クリームボロニエーズソース	1,800
イカ墨	1,800

PASTA 乾麺

ペスカトーレ ムール貝、あさり、海老、いか、 帆立貝柱が入った シーフードのトマトソース	2,000	モッツァレラチーズと バジルのトマトソース	1,250
和牛肉の ボロニエーズソース 和牛のネック肉を じっくり煮込んで仕上げた自慢のソース	1,450	きのこベーコンの クリームソース	1,250
鯖と揚げ茄子の トマトソース	1,300	アマトリチャーナ 刻みベーコン、刻みオニオン、 トマトソース	1,250
厚切りベーコンの カルボナーラ	1,300	プッタネスカ ブラックオリーブ、アンチョビ、 ケイパー、トマトソース	1,200
ボンゴレビアンコ アサリの白ワイン仕立て	1,250	バジリコ バジル、にんにく、 パルミジャーノレッジャーノチーズを ペースト状に仕上げたバジルソース	1,200
ボンゴレロッソ アサリのトマトソース仕立て	1,250	アラビアータ 辛口のトマトソース	1,050
揚げ茄子とベーコンの トマトソース	1,250	ペペロンチーニ 鷹の爪、ニンニクを使った オイル仕立ての辛口パスタ	1,000

RISOTTO リゾット

生雲丹のリゾット	2,400	濃厚チーズリゾット	2,000
海の幸のトマトソース	2,300	イカ墨のリゾット	1,800
有頭赤海老の クリームトマトソース	2,300		

20分～30分の調理時間がかかります。お早目にご注文ください。

VINO & VINO SPUMANTE

自家製サングリア (赤/デキャンタ 375ml)	2,800
自家製サングリア (赤/グラス)	1,000
バルディビエソ (スパークリングワイン/ハーフボトル 375ml)	1,650
オペラ (スパークリングワイン/ミニボトル 200ml)	880
グリユヴァイン (ホットワイン)	1,100

グラスワインは
¥1,300~ご用意しています。
お気軽にキャストに
お声がけ下さいませ。

BIRRA

モレッティー イタリア産 No.1 ビール	740
サントリープレミアムモルツ	700

NON ALCOLICO BIRRA

サントリーオールフリー	450
-------------	-----

WHISKY

グラッパ レゼルバ	1,300
リモンチェットロ	770
知多 (ストレート、ロック、水割り)	660
角ハイボール	550

COCKTAIL ALL 600

スプモーニ カンパリ・トニックウォーター・グレープフルーツジュース
カンパリソーダ カンパリ・ソーダ
カンパリオレンジ カンパリ・オレンジジュース
ジンバック ジン・ジンジャエール
ジントニック ジン・トニックウォーター
オレンジブロッサム ジン・オレンジジュース
スクリュードライバー ウォッカ・オレンジジュース
ブルドック ウォッカ・グレープフルーツジュース
モスコミュール ウォッカ・ライム・ジンジャエール
ライチオレンジ ライチリキュール・オレンジジュース
ディタジンジャー ライチリキュール・ジンジャエール
カシスソーダ カシス・ソーダ
カシスオレンジ カシス・オレンジジュース
アマレットオレンジ 杏子リキュール・オレンジジュース
アマレットジンジャー 杏子リキュール・ジンジャエール

BEVANDA

サンペレグリーノ (s.pellegrino/硬質炭酸水/500ml)	800
イタリアンソーダ(カシス) (Italian soda casis)	480
赤葡萄ジュース (100%) (uva spremuta)	500
オレンジジュース (100%) (arancia spremuta)	450
グレープフルーツジュース (100%) (pompelmo spremuta)	450
りんごジュース (100%) (mela spremuta)	450
紅茶 (te)	400
コーヒー (caffè)	400
エスプレッソ (espresso)	380
カプチーノ (cappuccino)	440
カフェ・ラテ (caffè latte)	440
アイスコーヒー (freddo caffè)	420
アイスティー (freddo te)	420
アイスカフェ・ラテ (freddo caffè late)	470
コココーラ (coca cola)	340
ジンジャエール (gingerale)	340

Dolce

デザート

ドルチェ各種ご用意しております。黒板メニューをご覧下さいませ。

石窯焼き ステーキ
BISTECCA

窯焼き黒毛和牛(ラムシンの)
熱々鉄板ステーキ 3,000

窯焼き沖縄もち豚の
ガーリックバターステーキ 2,400

生ハム、ソーセージ、盛り合わせ
SALUMERIA

和牛肉のローストビーフ 1,700

生ハム3種類 盛り合わせ 1,500

ソーセージ5種類 盛り合わせ 1,200

生ハム各種 プロシュット 1,000

パンチェッタ 1,000

コッパ 900

モルタデッラ 900
～ポローニャソーセージ～

本日のおすすめ前菜
ANTIPASTO

前菜6種類 盛り合わせ 2,000

前菜4種類 盛り合わせ 1,600

アレルギー、苦手な食材が有る方はキャストにお声がけ下さい。

スモークサーモンと
帆立貝柱のカルパッチョ 1,750

たこと帆立貝柱のカルパッチョ 1,750

ミラノ風ヘレカツレツ ～温～ 1,400

モッツァレラチーズのオムレツ ～温～ 1,300

尾付き海老のフリット ～5尾・温～ 1,200

アランチーニ ～ライスコロッケ4個・温～ 1,200

鶏せせり肉のチーズ焼き ～温～ 1,000

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ 850

本日のキッシュ ～4カット～ 800

季節野菜のピクルス 650