

Speciale menù

5,600/2名様

前 菜

4種類、盛り合わせ

PIZZA

マルゲリータ or ジェノベーゼ

PASTA

生パスタ 海老と烏賊のトマトソース
or

生パスタ 帆立貝柱とあさりのバジルソース

ランチソフトドリンク

ソフトドリンクは下記の BEVANDA からお選びください

VINO

赤・白 ミニグラスワイン 500

(土・日・祝日のランチ限定価格)

BEVANDA

コーヒー

紅茶

ジンジャエール

コカコーラ

グレープフルーツジュース

オレンジジュース



石窯焼き ステーキ
BISTECCA

窯焼き黒毛和牛(ラムシシ)の熱々鉄板ステーキ 3,000

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

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

アランチャーニ ~ライスコロッケ4個・温~ 1,200

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ 850

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
モッツァ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

RISOTTO

生雲丹のリゾット 2,400

海の幸のトマトソース 2,300

濃厚チーズリゾット 2,000

イカ墨のリゾット 1,800

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。

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zzarella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zzarella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zzarella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zzarella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zzarellaチーズ

フンギ 2,200

きのこ数種類、ブラックペッパー、モzzarellaチーズ

マルゲリータ 1,900

フレッシュバジル、モzzarellaチーズ

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zzarellaチーズ

 クワットロフォルマッジョ 2,300

4種のチーズ

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zzarellaチーズ

ジェノベーゼ 2,200

茄子、ベーコン、モzzarellaチーズ

PASTA

 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

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 2,000
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

和牛肉のボロニエーズソース 1,450
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

厚切りベーコンのカルボナーラ 1,300

ボンゴレビアンコ 1,250
アサリの白ワイン仕立て

揚げ茄子とベーコンのトマトソース 1,250

モzzarellaチーズとバジルのトマトソース 1,250

きのこベーコンのクリームソース 1,250

バジリコ 1,200
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

アラビアータ 1,050
辛口のトマトソース

ペペロンチーニ 1,000
鷹の爪、ニンニクを使ったオイル仕立ての辛口パスタ

VINO
&
VINO SPMANTE

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
コカコーラ (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致しております。黒板メニューをご覧下さいませ。