

Antipasto Carne

Prosciutto with Burratina(fresh mozzarella) パルマ産生ハムとブラッティーナチーズ～スペインのオリーブオイルと共に～	¥ 2,500
Horse meat carpaccio with pecorino cheese 馬肉ロースのカルパッチョ ペコリーノロマーノチーズ添え	¥ 2,000
Honeycomb tripe with garlic tomato sauce トリッパのピリ辛ガーリックトマトソースオーブン焼	¥ 1,550
Pate de campagne 鶏白レバー、豚耳を使ったパテドカンパーニュ	¥ 1,500
Meatball with Garlic toast ガーリックトーストにのせたナポリ風ミートボール	¥ 1,450
Spicy salami ナポリの辛いサラミ	¥ 840

Antipasto Pesce

Scallop carpaccio ブラックペッパーをきかせた帆立のカルパッチョ	¥ 1,900
Tomato stewed octopus and potato タコとじゃがいものトマト煮	¥ 1,780
Crab meat and avocado tartare ズワイガニとアボカドのタルタル仕立て	¥ 1,680
Marinated “Mizu-dako”, celery and dried tomato 水ダコ・セロリ・ドライトマトのマリネ	¥ 1,680
Calamari fritto カラマリフリット	¥ 1,400
Fried Oysters and guanciale 広島産大粒 牡蠣フライとグアンチャーレ	¥ 1,500

Primo Piatto

Penne arrabiatta ペネ アラビアータ	¥ 1,200
Spaghetti with cabbage anchovy, Garlic and red peppers キャベツとアンチョビ、青森産ニンニクのペペロンチーニ	¥ 1,450
Spaghetti with canola flower and bottargha 菜の花とカラスミのスパゲッティ	¥ 1,800
Sgaghetti Pomodoro (Tomato sause spaghetti) スパゲッティ ポモドーロ	¥ 1,350
Tagliatelle with Wagyu meat sauce 和牛ラゲーのタリアテッレ	¥ 1,750
caccio e pepe (Spaghetti with cheese and black pepper) 黒胡椒とペコリーノチーズのスパゲッティ	¥ 1,500
Risotto with 5 kinds of mushroom and bacon 5種キノコとベーコンのリゾット (イタリア産 カルナローリ米)	¥ 1,550
Tayalin(Handmade fresh pasta) with Goat milk cheese シェーブルチーズと自家製パスタ タヤリン	¥ 1,900
Spaghetti with tomato cream crab sauce ワタリガニのトマトクリームスパゲッティ	¥ 1,800

Insalata / Verdure

Stuzziccino

Plateful grilled bacon salad 大盛りベーコングリルサラダ 2種のドレッシングで ¥ 1,650 ½: ¥ 980	Sicilian fried chickpeas パネッレ(ペーストにしたひよこ豆のフリット) ¥ 750
Steamed vegetable salad ブロッコリー、カリフラワー、金時人参の温野菜 ¥ 1,380	Fried stuffed olives 肉詰めオリーブフリット ¥ 840
Broccoli with anchovy sauce ブロッコリーのアンチョビソース和え ¥ 840	Mixed olive オリーブ盛り合わせ ¥ 750
Shungiku salad with salt, lime and olive oil 春菊バクダン ¥ 980 ½: ¥ 650	Cheese and dry fruits チーズとドライフルーツ ¥ 1,200
Mushroom and rocket salad with parmesan cheese マッシュルームとルーコラのパルミジャーノサラダ ¥ 1,380 ½: ¥ 900	

※17:30以降にご利用のお客様はお一人様につきコペルト料(パン・席料)として540円頂戴いたします。

Carne

Roasted beef with mashed potato USリブローズ ローストビーフ	¥ 3,200 / 200g (追加100g ¥1,500)
“Bistecca” ビステッカ～炭火焼ステーキ～	¥ 6,000 / 500g
Charcoal grilled Japanese “A5 Wagyu” beef A5ランク和牛モモの炭火焼	¥ 3,500 / 150g
Roasted aging lamb chop (2 piece) 仔羊のロースト	¥ 2,600 / 約200g
Grilled pork shoulder loin with salsa verde 豚肩ロースのグリル～サルサヴェルデ～	¥ 2,500 / 250g

Pesce

Steam Lobster garnished with gratin 活オマールのヴァッポーレ～グラタン付～ (事前にご予約にてご注文ください)	¥ 5,800 /1尾 約500g
Fried fish and soft shell crab with curry sauce 白身魚とソフトシェルクラブのフリット～カレークリームソース～	¥ 2,500

Contorno

Grilled vegetable 新鮮野菜の炭火焼	¥ 900～	Shungiku salad with salt, lime and olive oil 春菊バクダン	¥ 980	1/2 ¥ 650
French fries フライドポテト	¥ 650	Pickles 自家製ピクルス		¥ 500
Caponata カポナータ	¥ 740	Green salad グリーンサラダ		¥ 840
Mashed potato マッシュポテトのスカモルツァチーズ焼	¥ 800	Butter rice バターライス (カリフォルニア産 カルローズ)		¥ 400

※17:30以降にご利用のお客様はお一人様につきコペルト料(パン・席料)として540円頂戴いたします。

Dolce

Custard pudding カスタードプリン	¥ 680
Tiramisu ティラミス	¥ 740
Baked cheese cake ベイクドチーズケーキ	¥ 740
Pecan pie with ice cream ピーカンナッツのタルト〜ジェラート添え〜	¥ 1,080
Pannacotta パannaコッタ	¥ 600
Assorted ice cream 3種のジェラート	¥ 740

Caffé e Digestivo

Coffee コーヒー	¥ 500	Grappa グラッパ	¥ 950〜
Espresso single エスプレッソ(シングル)	¥ 500	Homemade Limon cello 自家製リモンチェットロ	¥ 900
Espresso double エスプレッソ(ダブル)	¥ 550	Rum ロン サカパ センテナリオ	¥ 1,200
Darjeeling ダージリン	¥ 500	Tequila ドン・フリオ レポサド	¥ 1,200
Earl gray アールグレイ	¥ 500	Calvados カルバドス	¥ 1,200
chamomile カモミール	¥ 550	Sunbuca サンブーカ	¥ 950
Rosehip ローズヒップ	¥ 550		