

価格は税込み表示です。

※ディナータイムはコペルト(席、おつきだし、フォカッチャ)¥330を頂きます。

前菜 Antipasti

自家製ピクルス Sot'taceti	¥330
オリーブの盛り合わせ Olive assortite	¥440
セミドライトマトのオイル漬け Pomodori secchi sott'olio	¥550
地鶏のレバーのクロスティーニ Crostini di fegatini	¥550/枚
あおさ海苔のゼッポリーニとひよこ豆のパネッレ Zeppolini Panelle	¥880
ピリ辛サルシッチャ(イタリアンソーセージ) Salsiccia con piccante	¥1,320
イタリアンチーズ盛り合わせ Piatto di formaggi	¥1,870
水牛モッツアレッタとフルーツトマトのカプレーゼ Insalata caprese	¥1,980
仔牛のトリッパ(ハチノス)のピリ辛トマト煮込み Trippa di umido con piccante	¥1,980
季節のお野菜盛り合わせ Insalata stagione	¥2,530
盛り合わせ Antipasto misto	¥3,300



パスタ
Primi piatti

~オイルソース~ all'olio

ペペロンチーノ Spaghettoni aglio olio e peperoncino	¥1,100
イカスミ Spaghettoni al nero di seppia	¥1,980
アサリのリングイネ Linguine al vongole bianco	¥1,980
からすみのリングイネ Linguine con bottarga di muggine	¥2,200

~トマトソース~ al pomodoro

トマトソース Spaghettoni al pomodoro	¥1,320
ペンネ アラビアータ(辛いトマトソース) Penne all'arrabbiata	¥1,650
プッタネスカ(アンチョビ、ケイパー、オリーブ) Spaghettoni alla puttanesca	¥1,760
アマトリチャーナ(自家製パンチェッタ、玉ねぎ、ペコリーノ) Bucatini all'amatriciana fatto a mono	¥1,980
ポロニエーゼ(ミートソース) Spaghettoni al ragù bolognese	¥1,980
天使の海老のトマトソース Spaghettoni agli gamberi	¥2,640
魚介たっぷりペスカトーレ Spaghettoni alle pescatore	¥2,860

～チーズ/バターソース～ al formaggio/burro

カチョ エ ペペ (ペコリーノ・ロマーノ、黒コショウ)

Chitarra a cacio e pepe

¥1,760

自家製パンチェッタのローマ風カルボナーラ

Spaghetтини alla carbonara fatto a mano

¥1,980

ペンネ ゴルゴンゾーラ

Penne al gorgonzola

¥1,980

アスパラソバージュ

Spaghetтини al asparagi selvatic

¥2,200

麺の種類を変更出来ます! お気軽にお申し付けください!

高知県 四万十ポークのステーキ

Maiale in padella



100g

Piccola

¥1,760

200g

Media

¥3,080

300g

Grande

¥4,400

デザート

Doici

ジェラート

¥550 (黒板よりお選び下さい)

ボネツ(ピエモンテ風 濃厚ココアプリン)

¥660

パンナコッタ

¥770

本日のトルタ

¥880～

盛り合わせ

¥2,750

