

※ディナータイムはコペルト(席・おつきだし・フォカッチャ)をおひとり様¥300(330)を頂きます。

おすすめハム

○京都モルタデッラ **Mortadella di Kyoto**

京鴨、京都ポーク、丹波黒枝豆、九条ネギ、フェンネルを

当グループオリジナルブレンド☆人気メニューです！

○自家製ポルケッタ **Porchetta**

四万十ポークのバラ肉を使用☆ 塩と沢山のハーブを効かせて巻き込んで

じっくりとローストし、スライスでお出しします！

○パンチェッタコッタ **Pancetta cota**

イタリア産加熱ハム輸入解禁!!豚バラ肉を何層にも重ねて調味しています。

ふわっととろける滑らかな脂、しっとり食感☆

○ナポリサラミ **Salame**

みんな大好きサラミ！ ナポリサラミはカンパーニャ州が起源で

粗挽きの赤身と白い脂身がやみつきになる旨さ☆

○スペック **Speck**

豚もも肉を塩や香辛料で漬けて 香り高い燻製をかけた生ハムです☆

単品 **¥990** 盛り合わせ **¥3,960**

前菜 Antipasti

税込

- ・お野菜のピクルス **Sottaceti verdure** ￥500
550
- ・オリーブの盛り合わせ **Olive misto** ￥500
550
- ・地鶏レバーのクロスティーニ **Crostini di fegatini** ￥500/枚
550/枚
- ・セミドライトマトのオイル漬け **Pomodori secchi satt'olio** ￥600
660
- ・あおさ海苔のゼッポリーニ と ひよこ豆のパネッレ **Zeppolini e Panelle** ￥800
880
- ・ピリ辛サルシッチャ(イタリアンソーセージ) **Salsiccia con picante** ￥1,500
1,650
- ・ナポリの水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ **Insalata caprese** ￥1,800
1,980
- ・仔牛のトリッパ(ハチノス)のピリ辛トマト煮込み **Trippa in umido** ￥2,000
2,200
- ・イタリアンチーズの盛り合わせ **Formaggi misti** ￥2,500
2,750
- ・季節野菜の盛り合わせ (2名様でお分けいただける量です。) ￥3,500
茹でたり、フリットしたりした無農薬お野菜のサラダ仕立て ※少しお時間頂きます。
3,850

Insalata mista stagione

- ・前菜の盛り合わせ (2名様でお分けいただける量です。) ￥3,800
上記の前菜をほぼほぼ盛り込んだボリュームたっぷりメニュー ※少しお時間頂きます。
4,180

Antipasto misti

パスタ

Primi piatti

～ オイルソース all'olio ～

・カラスミのリングイネ ￥2,500

Linguine alla bottarga 2,750

・魚介たっぷりフルッティディマーレ ￥3,000

Spaghettoni alla Frutti di mare 3,300

～ トマトソース al pomodoro ～

・シンプルなトマトソース ￥1,500

Spaghettoni al pomodoro 1,650

・プッタネスカ(アンチョビ・オリーブ・ケイパー) ￥1,800

Spaghettoni alla Puttanesca 1,980

・アマトリチャーナ(自家製パンチェッタ・玉ネギ・ペコリーノチーズ) ￥2,000

Spaghettoni alla Amatriciana 2,200

・ボロネーゼ ￥2,000

Spaghettoni alla Bolognese 2,200

・天使の海老のスパゲッティーニ ￥2,800

Spaghettoni agli gamberi 3,080

・ペンネ アラビアータ ￥1,600

Penne arrabbiata 1,760

～ チーズ／バターソース al formaggio／burro ～

・カチョ エ ペペ(ペコリーノチーズ・黒コショウ) ￥1,800

Spaghetтини alla Cacio e pepe 1,980

・ローマ風カルボナーラ(自家製パンチェッタ・ペコリーノチーズ) ￥2,000

Spaghetтини alla Carbonara (Pancetta fatto in Casa) 2,200

・ペンネ ゴルゴンゾーラ ￥2,000

Penne al gorgonzola 2,200



メイン

Secondi piatti

・四万十ポークのステーキ **Maiale in padella**

※四万十町デュロックファームさんの豚さんです。

100g Piccola (おひとり様ポーション♪)	¥2,000
	2,200
200g Media (定番サイズ 取り分けてもよし)	¥3,300
	3,630
300g Grande (がっつりサイズ!肉好きならこれ!)	¥4,800
	5,280

デザート

Dolci

・本日のジェラート Gelato	¥800
	880
・ボネッ(ピエモンテ風 濃厚ココアプリン) Bonet	¥800
	880
・本日のトルタ Torta dell giorno	¥800
	880
・パannaコッタ Pannacotta	¥900
	990
・デザートの盛り合わせ Dolce misto	¥2,500
	2,750

カフェ Caffè/Te

エスプレッソ Caffè espresso	¥300(330)
エスプレッソ ダブル Caffè espresso doppio	¥400(440)
アメリカーノ Caffè americano	¥500(550)
カフェマッキアート Caffè macchiato	¥500(550)
カップチーノ Cappuccino	¥600(660)
紅茶(有機栽培アールグレイ) Te earl grey	¥600(660)
シェケラート(イタリアンアイスコーヒー) Caffè shekerat	¥700(770)
☆グラッパ 各種 Grappa お気軽にお申し付けください	¥800～(880)