

冷たい前菜
antipasti freddi

季節のお野菜とイタリアンハムの盛り合わせ antipasto il viale ※2名様でお分け頂ける1皿です。	4500 4950
前菜 5種盛り cinque antipasti misti ※2名様でお分け頂ける1皿です。	4000 4400
京都モルタデッラ！ ※当店オリジナル イタリアンハム mortadella di 'KYOTO'	1800 1980
生ウニの冷たいフェデリーニ ※前菜仕立てで fedelini freddi con ricci di mare	5500 6050
プロシュートコット ※自家製ハムのサラダ仕立て insalata di prosciutto cotto fatto in casa	2800 3080
季節のお野菜盛り合わせ verdure marinate	2500 2750
ブッラータチーズ トマト添え burrata con pomodoro fresco	2500 2750
イタリアンチーズ 盛り合わせ formaggi misti	3000 3300
スペック ※燻製生ハム speck	2000 2200
水牛のモッツアレラチーズ 自家製トマトジャム添え mozzarella di bufala con marmellata di pomodoro fatto in mano	1800 1980

温かい前菜
antipasti caldi

天使のエビと季節のお野菜、盛り合わせ アンチョビ風味で verdure al vapore agli gamberi con acciughe ※2名様でお分け頂ける1皿です。	4800 5280
イタリア産、仔牛肉の薄切りフリット vitellone fritte	4800 5280
玉ねぎのソテー、ランプレドット添え 酸味のきいたサルサヴェルデ cipolla in padella con lampredotto	2000 2200
ジャガイモのフリット ローズマリーノ風味 patatine	900 990
ホタテ貝のソテー カラスミ風味で♪ capesante in padella con bottarga grattugiato	4000 4400
サルシッチャのソテー ※ハーブ風味の美味しいイタリアンソーセージです salsiccia in padella con verdure	1800 1980
トリッパとひよこ豆のトマト煮込み trippa in umido con ceci	2000 2200
ブッラータチーズのトマトソース オレガノ風味で♪ burrata al pomodoro con origano	2500 2750
パプリカのアンチョビ風味 peperoni con acciughe	1800 1980
☆ポーチドエッグにたっぷりのサマートリュフがけ♪ uovo cotto con tartufu estivo	5000 5500

パスタ料理
primi piatti

★‘タリアテッレ’ もしくは‘ニョッキ’ サマートリュフ風味で♪ tagliatelle o gnocchi di patate con tartufo estivo	5000 5500
★‘パッパルデッレ’ 茄子のペコリーノチーズがけ pappardelle con melanzane su pecorino sardo	2800 3080
★‘タリアテッレ’ イタリア産、仔牛の白ワイン煮込みあえ ヘーゼルナッツがけ tagliatelle al sugo di vitello su nocciole	2800 3080
★‘タイヤリン’ イタリア産、ウサギのラグー tajarin al sugo di coniglio	2500 2750
★じゃがいものニョッキ 幻のチーズ カステルマーニョチーズあえ gnocchi al castelmagno	2800 3080
生うに,たっぷり♪のスパゲッティーニ spaghettini ai ricci di mare	5800 6380
お野菜たっぷりのスパゲッティーニ ※お好みのソースで spaghettini alle verdure	2800 3080
シンプルなトマトソースのスパゲッティーニ spaghettini al pomodoro	1800 1980
天使の海老のスパゲッティーニ トマト風味 spaghettini al sugo di gamberi	4600 5060
リングイネ アマトリチャーナソース ※自家製パンチェッタで♪ linguine l’amtoriciana	2000 2200
4種類のイタリアンチーズをからめたリガクオーレ ※おしゃれなハート型パスタ♪ rigacuore con quattro formaggio	3000 3300
ホタテ貝とカラスミのスパゲッティーニ spaghettini alla bottarga muggina grattugiato con capesante	4000 4400
☆水牛のモッツアレラチーズとトマトの冷たいフェデリーニ バジリコ風味で♪ fedelini freddi con pomodoro fresco e mozzarella di bufala	2800 3080

★印が当店オリジナルの手打ちパスタになっております
※お好みのパスタございましたらご用意させていただきます。
※グルテンフリーパスタに変更できます。

リゾット
risotti

★サマートリュフ たっぶりの♪ con tartufo estivo	8000 8800
24カ月熟成パルミジャーノチーズ添え al parmigiano reggiano su 24mesi stagionato	3300 3630
ミラネーゼ サフラン風味 alla milanese	3500 3850
天使のエビのトマト風味 agli gamberi	4800 5280
幻のチーズ カステルマーニョ al castelmagno	4500 4950
ズッキーニ&ゴルゴンゾーラチーズ al gorgonzola con zucchini	3800 4180
焼きリゾット サフラン風味 al saltato	3700 4070
赤ワイン風味の al vino rosso	4000 4400
★ホタテ貝とカラスミ風味で♪ con capesante e bottarga di muggina grattugiata	9000 9900

※イタリア米で炊きあげますので約30分ほどお時間頂戴いたします。

※リゾットは2名様でお分け頂ける1皿です。

★お会計はテーブルでお願いいたします。

※税込み価格になります。

メイン料理

secondi piatti

本日のお魚料理 (その日の仕入れで)
pesce del giorno

3800～
4180～

★オッソブーコ アッラ ミラネーゼ

※ミラノ名物♪ 仔牛すね肉の煮込み&サフラン風味のリゾット添え
ossobuco alla milanese
※お2人様でお分け頂ける1皿です。

8500
9350

イタリア産、仔牛の薄切りソテー ゴルゴンゾーラチーズソースで
scaloppine di vitellone al gorgonzola

5500
6050

オッソブーコ (イタリア産、仔牛のスネ肉の煮込み)
ossobuco in umido

6000
6600

イタリア産、仔牛のステーキ チーズソース
vitellone in padella con fonduta di formaggio

6000
6600

イタリア産、ウサギ、背ロースのロースト ヘーゼルナッツ風味で
sella di coniglio arrosto con nocciole

3800
4180

イタリア産、ウサギ、モモ肉のアンチョビ風味
coniglio in peperoni

3800
4180

もち豚の薄切りソテー ヘーゼルナッツがけ
scaloppine di maiale con nocciole

3300
3630

もち豚のステーキ 季節のお野菜添え
bistecchina di maiale con verdure

3500
3850

イタリア産、仔牛モモ肉のカステルマーニョチーズ煮込み
spezzatino di vitello con castelmagno

5000
5500

イタリア産、仔牛のカツレツ ミラノ風
cotoletta alla milanese
※お2人様でお分け頂ける1皿です。

6800
7480

★サマートリュフ風味に♪

+ 4000
4400

デザート Dessert

☆自家製ヘーゼルナッツのソフトクリーム エスプレッソの香りで♪ gelato alla nocciola con profumo di caffè'	1000 1100
スペシャルな！イタリアンパフェ♪ dolce speciale	1900 2090
★セアダス オレンジ風味のハチミツがけ♪ ※サルデーニャ名物揚げ菓子 Seadas	1300 1430
米粉とオリーブオイルを加えて焼いたチョコレートケーキ オリーブオイル風味ジェラートと Torta di cioccolato e gelato all'olio extravergine di oliva siciliana	1600 1760
パンナコッタ pannacotta	900 990
ヘーゼルナッツのトルタ&ヘーゼルナッツとチョコレートのジェラート torta di nocciole e gelato alla nocciola con cioccolato	1600 1760
シチリア産、オリーブオイル風味のジェラート gelato all'olio extravergine di oliva siciliana	1100 1210
ブラッドオレンジのジェラート gelato all' arancia	900 990
シナモン風味のジェラート gelato alla cannella	900 990
★モスカートグラッパ風味のザバイオーネをジェラートに♪ gelato con zabaione al moscato	1900 2090
イタリアン、ジェラート 盛り合わせ gelato misto	1900 2090
☆イタリアンデザート盛り合わせ dolce misto ※2名様でお分け頂ける1皿です。	2700 2970

カフェ caffè'

エスプレッソ espresso	300 330
カフェ マッキヤート caffè macchiato	500 550
アールグレイ te'	600 660

※税込み価格になります。

※食後酒、美味しいデザートワイン、グラッパ等、ございます。

コース料理

cena

Aコース

(軽いお食事ご希望のお客様の小さなコースです)

小さな 前菜 3種

antipasto misto

パスタ料理

primo piatto

小さなメイン料理

piccolo secondo piatto

小さなデザートプレート

dolce

エスプレッソ

caffè

5000

5500

Bコース

(パスタ料理2種類 お楽しみいただけるコースです)

京都モルタデッラ&季節のお野菜たっぷりの♪ 前菜盛り合わせ

antipasto il viale

魚介のパスタ と チーズのパスタ

due primi piatti

メイン料理

secondo piatto

(仔牛肉、もち豚ステーキ、サルシッチャ、お魚料理、お好みでお選びください)

イタリアンデザート盛り合わせ もしくは 自家製ヘーゼルナッツのソフトクリーム

dolce misto o gelato al nocciole

エスプレッソ

caffè

8000

8800

シェフのおまかせコース料理

La creazione dello chef

※食材のご相談させて頂きその日の最高のお料理をご用意させていただきます。

16000～

17600～

※税込み価格になります

☆パーティ料理、お客様の人数、ご予算等ご相談させていただきます。

10名様から2階席貸切で広々ご利用頂けます。

※テーブルチャージお一人様 330 (ディナーのみ)頂いております。