

※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

- ・季節の無農薬お野菜の盛り合わせ (2名様でお分けいただける量です。) ￥3,500

マルシェノグチさんや契約農家さんのお野菜を使ったサラダ仕立て ※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

・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
・パンナコッタ Pannacotta	¥900
	990
・本日のジェラート Gelato	¥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)