# 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<br>antipasto il viale<br>※2名様でお分け頂ける1皿です。 | 4500<br>4950 |
| 前菜 5種盛り<br>cinque antipasti misti<br>※2名様でお分け頂ける1皿です。 | 4000<br>4400 |
| 京都モルタデッラ！　※当店オリジナル イタリアンハム<br>mortadella di 'KYOTO' | 1800<br>1980 |
| ☆フレッシュ！キャビアの冷たいフェデリーニ ※前菜仕立てで<br>fedelini freddi con caviale | 12000<br>13200 |
| 生ウニの冷たいフェデリーニ ※前菜仕立てで<br>fedelini freddi con ricci di mare | 5500<br>6050 |
| プロシュートコット ※自家製ハムのサラダ仕立て<br>insalata di prosciutto cotto fatto in casa | 2800<br>3080 |
| 季節のお野菜盛り合わせ<br>verdure marinate | 2500<br>2750 |
| ブッラータチーズ トマト添え<br>burrata con pomodoro fresco | 2500<br>2750 |
| イタリアンチーズ 盛り合わせ<br>formaggi misti | 3000<br>3300 |
| スペック ※燻製生ハム<br>speck | 2000<br>2200 |
| 水牛のモッツァレラチーズ　自家製トマトジャム添え<br>mozzarella di bufala con marmellata di pomodoro fatto in mano | 1800<br>1980 |
| ☆カブラス産、フレッシュ！ボッタルガのサラダ仕立て<br>insalata bottarga di muggine a fette | 8000<br>8800 |

# 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<br>verdure al vapore agli gamberi con acciughe<br>※2名様でお分け頂ける1皿です。 | 4800<br>5280 |
| イタリア産、仔牛肉の薄切りフリット　ハーブ風味で<br>vitellone fritte con origano secchi | 4800<br>5280 |
| 生姜風味のコンソメスープ<br>zuppa di zenzero | 900<br>990 |
| 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<br>cipolla in padella con lampredotto | 2000<br>2200 |
| ジャガイモのフリット　ローズマリーノ風味<br>patatine | 900<br>990 |
| ホタテ貝のソテー カラスミ風味で♪<br>capesante in padella con　bottarga grattugiato<br>☆カプラス産ボッタルガスライス＋8000 | 4300<br>4730 |
| 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<br>salsiccia in padella con verdure | 1800<br>1980 |
| トリッパとひよこ豆のトマト煮込み<br>trippa in umido con ceci | 2000<br>2200 |
| ブッラータチーズのトマトソース　オレガノ風味で♪<br>burrata al pomodoro　con origano | 2500<br>2750 |
| パプリカのアンチョビ風味<br>peperoni con acciughe | 1800<br>1980 |

# パスタ料理
primi piatti

| | |
|---|---|
| ★‘パッパルデッレ’　茸のペコリーノチーズがけ<br>pappardelle con funghi su pecorino sardo | 2800<br>3080 |
| ★‘タリアテッレ’イタリア栗とゴルゴンゾーラチーズソース<br>tagliatelle al gorgonzola con castagna su grattugiato nocciole | 2500<br>2750 |
| ★‘タィヤリン’　イタリア産、ウサギのラグー<br>tajarin al  sugo di coniglio | 2500<br>2750 |
| ★‘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<br>tagliatelle  al sugo di vitello  su grattugiato nocciole | 2800<br>3080 |
| ★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<br>gnocchi al castelmagno | 2800<br>3080 |
| ★アニョロッティ　デル　プリン　※ピエモンテ風チーズラヴィオーリ<br>agnolotti del plin | 2800<br>3080 |
| ☆カプラス産、フレッシュ！ボッタルガのスパゲッティーニ<br>spaghettini con bottarga muggine a fette | 8000<br>8800 |
| 生うに,たっぷり♪のスパゲッティーニ<br>spaghettini ai ricci di mare | 5800<br>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<br>spaghettini alle verdure | 2800<br>3080 |
| シンプルなトマトソースのスパゲッティーニ<br>spaghettini al pomodoro | 1800<br>1980 |
| 天使の海老のスパゲッティーニ　トマト風味<br>spaghettini al sugo di gamberi | 4600<br>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♪<br>linguine l’amtoriciana | 2000<br>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♪<br>rigacuore  con quatro formaggio | 2800<br>3080 |
| ホタテ貝とカラスミのスパゲッティーニ<br>spaghettini alla bottarga muggina grattugiato con capesante | 4000<br>4400 |

★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

| | |
|---|---|
| **24カ月熟成パルミジャーノチーズ添え**<br>al parmigiano reggiano su 24mesi stagionato | 3300<br>3630 |
| **ミラネーゼ　サフラン風味**<br>alla milanese | 3500<br>3850 |
| **天使のエビのトマト風味**<br>agli gamberi | 4800<br>5280 |
| **幻のチーズ　カステルマーニョ**<br>al castelmagno | 4500<br>4950 |
| **イタリア栗と茸のゴルゴンゾーラチーズ**<br>al gorgonzola con funghi e castagna | 3800<br>4180 |
| **焼きリゾット　サフラン風味**<br>al saltato | 3700<br>4070 |
| **赤ワイン風味の**<br>al vino rosso | 4500<br>4950 |
| **ホタテ貝とカラスミ風味で♪**<br>con capesante e bottarga di muggina grattugiata<br>☆カブラス産、ボッタルガスライス＋8000 | 9000<br>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）<br>pesce del giorno | 3800～<br>4180～ |
| ★オッソブーコ アッラ ミラネーゼ<br>※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<br>ossobuco alla milanese<br>※お2人様でお分け頂ける1皿です。 | 8500<br>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<br>scaloppine di vitellone al gorgonzola | 5500<br>6050 |
| オッソブーコ（イタリア産、仔牛のスネ肉の煮込み）<br>ossobuco in umido | 6000<br>6600 |
| イタリア産、仔牛のステーキ チーズソース<br>vitellone in padella con fonduta di formaggio | 6000<br>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<br>sella di coniglio arrosto con nocciole | 3800<br>4180 |
| イタリア産、ウサギ、モモ肉のアンチョビ風味<br>coniglio in peperoni | 3800<br>4180 |
| もち豚の薄切りソテー ヘーゼルナッツがけ<br>scaloppine di maiale con nocciole | 3300<br>3630 |
| もち豚のステーキ 季節のお野菜添え<br>bistecchina di maiale con verdure | 3500<br>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<br>spezzatino di vitello con castelmagno | 5000<br>5500 |
| スティンコ ※土佐あかうしスネ肉赤ワイン煮込みオーブン焼き<br>stinco di manzo | 6000<br>6600 |
| イタリア産、仔牛のカツレツ ミラノ風<br>cotoletta alla milanese<br>※お2人様でお分け頂ける1皿です。 | 6800<br>7480 |
| ★山ウズラのロースト<br>pernice arrosto | 6000<br>6600 |

# デザート
## Dessert

| | |
|---|---|
| ☆イタリアンデザート盛り合わせ<br>dolce misto<br>※2名様でお分け頂ける1皿です。 | 2700<br>2970 |
| ☆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♪<br>gelato alla nocciola　con profumo di caffe´ | 1000<br>1100 |
| スペシャルな！イタリアンパフェ♪<br>dolce specialle | 1900<br>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<br>Seadas | 1300<br>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<br>Torta di cioccolata e gelato all'olio extravergine di oliva siciliana | 1600<br>1760 |
| パンナコッタ<br>pannacotta | 900<br>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<br>torta di nocciole e gelato alla nocciola con cioccolata | 1600<br>1760 |
| シチリア産、オリーブオイル風味のジェラート<br>gelato all'olio extravergine di oliva siciliana | 1100<br>1210 |
| ブラッドオレンジのジェラート<br>gelato all` arancia | 900<br>990 |
| シナモン風味のジェラート<br>gelato alla cannella | 900<br>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♪<br>gelato con zabaione al moscato | 1900<br>2090 |
| イタリアン、ジェラート　盛り合わせ<br>gelato misto | 1900<br>2090 |

# カフェ
## caffe'

| | |
|---|---|
| エスプレッソ<br>espresso | 300<br>330 |
| カフェ　マッキャート<br>caffe` macchiato | 500<br>550 |
| アールグレイ<br>te' | 600<br>660 |
| カフェインレスコーヒー<br>caffe`senza caffeina | 600<br>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
picolo secondo piatto
小さなデザートプレート
dolce
エスプレッソ
caffe

**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
caffe

**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頂きます。
10名様から2階席貸切で広々くご利用頂けます。

※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。