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
☆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 fedelini freddi con caviale	12000 13200
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
水牛のモッツァレラチーズ　自家製トマトジャム添え mozzarella di bufala con marmellata di pomodoro fatto in mano	1800 1980
☆カブラス産、フレッシュ！ボッタルガのサラダ仕立て insalata bottarga di muggine a fette	8000 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 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　ハーブ風味で vitellone fritte con origano secchi	4800 5280
生姜風味のコンソメスープ zuppa di zenzero	900 990
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 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 ☆カプラス産ボッタルガスライス＋8000	4300 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 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

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 pappardelle con funghi su pecorino sardo	2800 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 tagliatelle al gorgonzola con castagna su grattugiato nocciole	2500 2750
★‘タィヤリン’　イタリア産、ウサギのラグー tajarin al sugo di coniglio	2500 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 tagliatelle al sugo di vitello su grattugiato nocciole	2800 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 gnocchi al castelmagno	2800 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 agnolotti del plin	2800 3080
☆カブラス産、フレッシュ！ボッタルガのスパゲッティーニ spaghettini con bottarga muggine a fette	8000 8800
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 quatro formaggio	2800 3080
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 ☆カブラス産ボッタルガスライス＋8000	4000 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 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
イタリア栗と茸のゴルゴンゾーラチーズ al gorgonzola con funghi e castagna	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	4500 4950
ホタテ貝とカラスミ風味で♪ con capesante e bottarga di muggina grattugiata ☆カブラス産、ボッタルガスライス＋8000	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～
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
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 stinco di manzo	6000 6600
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
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　無農薬レモン風味で scaloppine di maiale con limone	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
★山ウズラのロースト pernice arrosto	6000 6600

デザート
Dessert

☆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
☆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 caffe´	1000 1100
スペシャルな！イタリアンパフェ♪ dolce specialle	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 cioccolata 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 cioccolata	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

カフェ
caffe'

エスプレッソ espresso	300 330
カフェ　マッキャート caffe` macchiato	500 550
アールグレイ te'	600 660
カフェインレスコーヒー caffe`senza caffeina	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
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。