

本格イタリアンでゆったりディナーメニュー

人気 No.1

▲ pizza Rosso ▲ pizza Dolce
▲ pizza Bianca ▲ pizza Verde

T マルゲリータ ▲
トマトソース、モッツァレラ、バジル
ナポリ人が愛した
1番人気のピッツァ!!

1273 (1400)

オススメ **T マルゲリータ D.O.C** ▲
ミニトマト、水牛モッツァレラ、バジル
濃厚でミルキーな”水牛モッツァレラ”の
マルゲリータ

1818 (2000)

T クアトロ・フォルマッジ ▲
モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・グラナパダーノ
4種チーズの濃厚ピッツァ!
イタリア産・有機はちみつとの
相性良し!

1727 (1900)

T サラーム ▲
モッツァレラ、サラミ、ドライトマト
旨味のあるサラミと
ミニトマトの人気ピッツァ

1545 (1700)

T カルボナーラ ▲
モッツァレラ・ベーコン・卵・生クリーム・黒こしょう
炭焼き職人風ピッツァ。

1455 (1600)

T チッチョリ ▲
モッツァレラ・豚バラのコンフィ
ハーブ香る、角切り豚肉の
ピッツァ。

1455 (1600)

T チチニエッリ ▲
マリナーラ+しらす
しらすたっぷりマリナーラ

1182 (1300)

T シチリアーナ ▲
マリナーラ+オリーブ、アンチョビ、ケイパー
シチリアを代表する食材を使用。
白ワインに合います

1091 (1200)

T マリナーラ ▲
トマトソース、にんにく、バジル、オレガノ、ミニトマト
ナポリの漁師が愛したシンプルなピッツァ!

909 (1000)

T 海老とベーコンとモッツァレラ ▲
トマトソース・モッツァレラ・小海老・ベーコン
海老とベーコン、
モッツァレラの
贅沢ピッツァ

1727 (1900)

T マルゲリータ・ピカンテ ▲
マルゲリータ+ミラノサラミ、唐辛子
マルゲリータにサラミと
唐辛子をトッピング、
大人な辛さ。

1409 (1550)

T リモーネ ▲
レモン・パンチェッタ・モッツァレラ
カプリ名物! 爽やかな
レモンのピッツァ

1364 (1500)

T バンビーナ ▲
モッツァレラ・ベーコン・
トウモロコシ・生クリーム
バンビーナ (子供) が
大好きなピッツァ。

1364 (1500)

T ロマーナ ▲
マルゲリータ+アンチョビ、オレガノ、ニンニク
マルゲリータにアンチョビの
塩気と旨味が絶品!

1455 (1600)

T ジェノヴァ ▲
バジルペースト・モッツァレラ
自家製バジルペーストと
モッツァレラ

1364 (1500)

T フンギ (キノコとにんにく) ▲
舞茸・エリンギ・しめじ・にんにく・グラナパダーノ
3種のキノコ (舞茸・エリンギ・しめじ) と
にんにくのピッツァ

1182 (1300)

溶岩で焼く豪快なグリル料理の数々!! ガッツリ肉食 ワイン酒場

厳選された国産黒毛和牛の盛合せ
秋田牛他、国産黒毛和牛の各種部位
(モモ・ヒレ・ランプ等)
スタッフまで!

ASK

※仕入れ状況で内容が変わる可能性があります

T アフェッターテミスト
イタリア産・スペイン各国の生ハム盛合せ

1682 (1850)



T 国産黒毛和牛の溶岩グリル
厳選した国産和牛を溶岩でじっくり
焼き上げ、シェフお任せのスタイルで!

ASK



T 国産黒毛和牛のローストビーフ
秋田牛他、国産黒毛和牛を
じっくり、ジュースに

1636 (1800)



T 牛ハラミのグリル
溶岩グリルで旨味を凝縮。
その日のスタイルで!

1636 (1800)



T こぼれ生ハム
イタリア産や各国の厳選された生ハム

864 (950)



Salad

T シーザーサラダ
cosicosi 風



864 (950)

T 自家製ピクルス
旬の野菜を自家製ピクルス液で
さっぱりと!



455 (500)



Pasta

パスタ

T 魚介たっぷり
ペスカトーレ
魚介の旨味たっぷりの
トマトソース!



1773 (1950)

T 特製秋田牛ボロネーゼ
秋田牛と赤ワインを贅沢に使用した
特製ボロネーゼ。
※オリジナル生パスタ使用



1364 (1500)

T ペンネ・ゴルゴンゾーラ
ワインと相性がよい濃厚ソースの
ショートパスタ。おつまみに。

1182 (1300)

T はテイクアウト可能メニューです。

※テイクアウト価格につきましては税込み価格(軽減税率)+箱代100~となっております。



Tapas タパス



①



②



③



④



⑤



⑥

T ① フレンチフライ 455 (500)
みんな大好き! フレンチフライ!

T ② オニポテ 800 (880)
オニオンリングとフレンチフライ。

T ③ ソーセージ 6 種 900 (990)
粗挽き、チョリソー、ハーブ、黒胡椒、ガーリック、カレー。

④ 小海老のアヒージョ 618 (680)

⑤ つぶ貝とキノコのアヒージョ 618 (680)

T ⑥ バゲット 364 (400)



Dessert デザート

自家製ティラミス 545 (600)
マスカルポーネとエスプレッソの北イタリア名物デザート。語源は「私を元気に!」

季節のジェラート 455 (500)
内容はスタッフまたはタブレットをご覧ください!

炎のクリームブリュレ 500 (550)
目の前でキャラメリゼします!

アッフオガート 545 (600)
冷たいバニラジェラートと熱々エスプレッソのデザートです。

りんごとシナモンの甘いピッツァ 909 (1000)
りんご、シナモン、バニラジェラート とろけるジェラートの別腹ピッツァ!



自家製ティラミス



季節のジェラート



炎のクリームブリュレ



アッフオガート



りんごとシナモンの甘いピッツァ

※() 内は税込み価格です。