

Paste

スパゲッティ ボロネーゼ～自家製ごろごろミートソース  
Spaghetti with homemade sauce ¥1,390



スパゲッティ・ボンゴレ・ピアンコ  
Spaghetti vongole bianco ¥1,390



3種トマトのフレッシュトマトソーススパゲッティ  
Fresh tomato sauce spaghetti with 3 types of tomatoes ¥1,390



今月のパスタ～詳細は、スタッフまで  
Seasonal monthly pasta ¥1,390

Pizza

ピッツァ・マルゲリータ～イタリアカラーの定番  
Pizza Margarita ~ classic italian colors ¥1,650



ピッツァ・クワトロフォルマッジ～4種チーズ  
Pizza Quattro formaggi ~ 4 types of cheese ¥1,650



生ハムのピッツァ～ルッコラと生ハム  
Pizza Prosciutto ~ arugula and prosciutto ¥1,650



●夏の新作メニュー  
自家製サルシッチャとハラペーニョのピリ辛ピッツァ  
Spicy pizza with homemade sauce and jalapeno ¥1,650



pane

バゲット 薄切り 6枚  
6 slices of baguette ¥250

バゲット 厚切り 4枚  
4 thick slices of baguette ¥350

【メニューの価格は、税込表示です。】

- \* 写真はイメージです。仕入状況により実際の商品と異なる場合がございます。
- \* 全てのメニューは、同じ調理場で作っております。その為、アレルギーが一部残留する可能性がありますので予めご了承ください。アレルギーにつきましては、事前にお申し付けください。

【All prices are tax included.】

- \* The images are for illustrative purposes. Actual product may differ depending on procurement situation.
- \* All dishes are prepared in the same kitchen. Therefore, please understand that there is a possibility that some allergens may remain in the food. Please inform us of any allergies in advance.



イタリア各地の郷土料理から、  
ワインに合う！アンティパスト（おつまみ前菜）を  
中心に日本の季節にあった料理をご提供

\* バンコ 〈スタンディング〉 でのご利用は、10%off となります。  
17:00～着席にてアルコールご利用の場合は、  
コベルト 〈お通し〉 お一人様 ¥330 を頂戴しております。  
\* 10% Discount on standing use.  
We charge ¥330 per person for seating use after 5pm for alcohol beverages.

<b>■ イタリア産</b> シチリアオリーブの自家製マリネ Homemade marinated Sicilian olives	¥490
<b>■ イタリア産</b> ドライトマトの自家製マリネ～凝縮したトマトの旨味 Homemade marinated Italia odried tomato	¥490
チーズ2種盛り合せ(ブロックカット)パルミジャーノ・ペコリーノ Assortment of 2 kinds of cheese	¥850
〈月替り〉イタリアチーズ4種盛り合せ～詳細はスタッフまで Assortment of 4 kinds of Italian cheese	¥1,550
カポナータ～色々野菜のトマト煮込み〈冷製〉 Caponata ~ tomato stew with various vegetables	¥590
〈シェフの田舎風パテ～バルサミコペコロスとバゲット添え Chef's rustic pate	¥790
生ハムの盛合せ～ハモンセラノ・サラミ・田舎風パテ Meat plate(prosciutto ham, salami, coppa, chicken)	¥1,690
<b>● 夏の新作メニュー</b> 自家製ポークハムのアラビアータソース Boiled pork ham with Arrabiata sauce	¥750
<b>■ イタリア代表のサラダメニュー</b> モッツアレラチーズとフルーツトマト・ミニトマトのカプレーゼ Fruit tomato and fresh mozzarella caprese	¥990
ポテトサラダ～デルソーレ風 Italian potato salad ～ creamy soup with various vegetables	¥650
カプリチオーザ・サラダ～シェフのお任せサラダ Capricciosa salad ~ Chef's selected salad	¥850
ブレンドミックスナッツ Blended mixed nuts	¥590
ドライフルーツ 2種 2 types of dried fruits	¥590

【メニューの価格は、税込表示です。】

\*写真はイメージです。  
仕入状況により実際の商品と異なる場合がございます。  
\*全てのメニューは、同じ調理場で作っております。  
その為、アレルギーが一部残留する可能性がありますので予めご了承ください。  
アレルギーにつきましては、事前にお申し付けください。

【All prices are tax included.】

\* The images are for illustrative purposes. Actual product may differ depending on procurement situation.  
\* All dishes are prepared in the same kitchen.  
Therefore, please understand that there is a possibility that some allergens may remain in the food.  
Please inform us of any allergies in advance..



名物鉄板  
熱々オイル煮

鉄板料理

おつまみ  
パスタ  
ニョッキ

ナポリ名物! 「ゼッポレ」～青のりもっちり揚げパン Neapolitan specialty! "Zeppole"	S ¥390 / ¥590
*Sサイズはお一人様向け量です。*S size is for one person.	
色々イタリア野菜のフリットミスト～ハーブ塩もオススメ Fritto misto with various italian vegetables	¥850
チキンのフリット(イタリアの唐揚げ)～ジェノベーゼソース添え Chicken Frito with Genovese Sauce	¥750
エビのアンチョビガーリックオイル煮 Shrimp simmered in anchovies and garlic oil	¥790
2種のアスパラとベーコンのアンチョビガーリックオイル煮 White & green asparagus in anchovies and garlic oil	¥790
5種彩り豆とベーコンのガーリックソテー Garlic saute of 5 kinds of colored beans and bacon	¥650
ぐるぐるソーセージの鉄板焼き～漆黒 Grilled spiral sausage - black colored * Not blood sausage	¥1,090
ぐるぐるソーセージの鉄板焼き～チョリソー Grilled spiral sausage - chorizo	¥1,090
<b>● 夏の新作メニュー</b> トスカナ料理「鶏のディアボラ」～パリッと仕上げたピリ辛焼き Oven baked chicken with spicy sauce	¥1,050
<b>● 夏の新作メニュー</b> 季節野菜とキス(鱈)のカルトッチョ * Cartoccio - Seasonal vegetables and flounder	¥1,190
<b>● 夏の新作メニュー</b> 季節野菜のバーニャカウダ * Bagna Cauda with Seasonal Vegetables	¥1,290
名物! 真っ赤な鉄板ペンネアラビアータ Bright red iron plate penne arrabiata	S ¥690 / ¥990
*Sサイズはお一人様向け量です。*S size is for one person.	
<b>● 夏の新作メニュー</b> ニョッキのセージバターソース～グリル野菜と一緒に * Gnocchi with Sage butter taste	¥990

