

アンティパスト	
前菜盛り合わせ (2名様分)	3,000
淡路島産 新玉葱の温製ポタージュ	900
本日のお魚のカルパッチョ サラダ仕立て	1,400 / 2,300
鳥取県産 天然猪のパテ・ド・カンパーニュ	2,000
完熟マンゴーとスペイン産生ハム”ハモンセラノ”	2,000
和歌山県産足赤海老と春野菜の窯釜焼き (1人前2尾)	1,500
イタリア産仔牛のトリッパの煮込み カラブリア風	1,200 / 2,000
イタリア産水牛のモッツアレラチーズと高知県産おかげき農園さんのフルーツトマトのカプレーゼ	2,400
数量限定 千葉県木更津”KURKKU FIELDS”の国産水牛のモッツアレラチーズに変更+400	
上賀茂高橋農園さんの有機野菜のサラダ 生ハムをのせて	1,600 / 2,400

プリモピアット	
スパゲッティ カチョエペペ (ペコリーノチーズと黒胡椒)	1,700
スパゲッティ ポモドーロ (トマトとバジリコのシンプルなスパゲッティ)	1,700
スパゲッティ ボツタルガ (国産ブロッコリーとイタリア産カラスミ)	2,000
スパゲッティ アマトリチャーナ (黒豚の自家製ベーコンと淡路島産玉葱)	2,100
スパゲッティ カルボナーラ (自家製パンチェッタと丹波カンナンファームさんのやまぶき卵)	2,200
スパゲッティ ジェノベーゼ (国産バジリコのペースト、じゃがいも、インゲン豆)	2,200
スパゲッティ ヴォンゴレ (たっぷりの北海道産活アサリとフレッシュトマト)	2,400
スパゲッティ ペツシェ (本日の白身魚と色々なお野菜のトマトソース)	2,000
フジリ ガンベリ (静岡県産 桜海老と春キャベツのクリームソース 桜海老のフリット添え)	1,800
スパゲッティ サルシッチャ (京都府産 京鴨の自家製サルシッチャと京筍のペペロンチーノ 木の芽の香り)	2,000
スパゲッティ デンティチェ (高知県産熟成天然真鯛と鯛白子 九条葱のペペロンチーノ イタリア産カラスミ)	2,400
ラヴィオリ アニョロッチェ・ダル・プリン (仔牛、黒豚、兎のリピエノ新玉葱とセージバターソース)	2,500
タリアテッレ ボロネーゼ (じっくり煮込んだ国産黒毛和牛とイペリコ豚)	2,500
タリアテッレ ファラオーナ (和歌山県産ホロホロ鳥のラグークリームソース)	2,600
タヤリン タルトウーフオ (イタリア産サマートリュフと発酵バター 手打ちタヤリン)	2,800
タリオリーニ リッチ デイ マーレ (北海道産蒸しウニ (ミュウパン不使用) のトマトクリームソース)	3,300
フルッティ デイ マーレ (たっぷり魚介類とフレッシュトマトのスパゲッティまたはリゾット)	4,000
リゾット ネロ (敦賀産アオリイカとイカ墨)	2,200
リゾット アスパラジ (鹿児島県産黒豚の自家製ベーコンとホワイトアスパラガス)	2,300

セコンドピアット	
本日のお魚をお好きな調理法で (アクアパッツァ、ムニエル、フリット、オープン焼き etc...)	3,000
京都府産 京丹波豚 肩ロースのグリル	4,200
京都亀岡より弥栄さんの七谷鴨もも肉のコンフィ	4,500
ニュージーランド産 仔羊の骨付きロースのロースト	4,500
岩手県産 短角牛ランプのグリル	4,900

※メインのお料理は30分~40分くらいお時間をいただきます

Antipasti	
Appetizer platter (for 2 person)	3,000
Potage soup of Awaji Island new onion	900
Today's fish Carpaccio with vegetable salad stlye	1,400 / 2,300
Pate de campagne from Tottori Wild boar	2,000
Ripe mango and Spanish raw ham "Jamon Serrano"	2,000
Wakayama Red-legged shrimp and spring vegetables baked in a wood-fired oven (2 shrimp per person)	1,500
Stew of Italian veal tripe Calabria-style	1,200 / 2,000
Italian Buffalo Mozzarella and Kouchi fruit tomato Caprese	2,400
※Change to Japanese Buffalo Mozzarella	+400
Green salad topped with prosciutto	1,600 / 2,400

Primi piatti	
Spaghetti Cacio e Pepe (pecorino cheese and black pepper)	1,700
Spaghetti Pomodoro (simple tomato sauce and basil)	1,700
Spaghetti Bottarga (Japanese broccoli and dried mullet roe)	2,000
Spaghetti Amatriciana (Homemade black pork bacon and Awaji onion tomato sauce)	2,100
Spaghetti Carbonara (Italian pancetta egg sauce)	2,200
Spaghetti Genovese pesto Japanese basil	2,200
Spaghetti Vongole with Hokkaido fresh clams and fresh tomatoes	2,400
Spaghetti with today's white fish and vegetables tomato sauce	2,000
Fusilli cream sauce with Shizuoka Sakura Shrimp and spring cabbage	1,800
Spaghetti Peperoncino with Kyoto duck homemade sausage and Bamboo shoots	2,000
Spaghetti with Kochi aged red sea bream and sea bream milt, green onion peperoncino Italian bottarga	2,400
Ravioli Agnolotti dal pudding veal, black pork and rabbit ripieno	2,500
Tagliatelle Bolognese with stewed Wagyu beef and Iberian pork	2,500
Tagliatelle ragout cream sauce with Guinea fowl	2,600
Tajarin with Italian summer truffle and fermented butter	2,800
Tagliolini kneaded the squid ink with sea urchin tomato cream sauce	3,300
Spaghetti or Risotto with plenty of seafood and fresh tomatoes	4,000
Risotto with squid and squid ink	2,200
Risotto with homemade Kagoshima black pork bacon and white asparagus	2,300

Secondi piatti	
Today's fish as you like (Aquapazza, Deep fried, Oven baked)	3,000
Grilled Kytanba pork shoulder loin	4,200
Confit of Kyoto Kameoka "NANATANI duck" thigh	4,500
Roasted New Zealand lamb loin on the bone	4,500
Grilled shorthorn beef rump from Iwate	4,900

※ Main dish will takes about 30 minutes to 40 minutes

Pizze	
マリナーラ (チーズのないトマトソース、ニンニク、オレガノだけのシンプルなピッツァ)	1,600
マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラチーズ、バジリコの定番ピッツァ)	1,800
ビアンカ (モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ)	2,000
プロヴォラ・アフミカータ (トマトソース、燻製モッツアレラチーズ、バジリコ)	2,000
ブッフアラ (トマトソース、水牛のモッツアレラチーズ、プチトマト、バジリコ)	2,300
ロマーナ (トマトソース、モッツアレラチーズ、アンチョビ、バジリコ)	2,100
シチリアーナ (トマトソース、モッツアレラチーズ、アンチョビ、ブラックオリーブ、ケイパー)	2,300
ディアボラ (トマトソース、モッツアレラチーズ、ちょっぴり辛めのサラミ)	2,300
ビスマルク (トマトソース、モッツアレラチーズ、生ハムと半熟たまご)	2,600
サルシッチャ (モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ、自家製ソーセージ、フリリエリ)	2,400
カルボナーラ (モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ、イタリア産パンチェッタ、半熟たまご)	2,400
クワトロフォルマッジ (4種類のチーズのピッツァ はちみつ添え)	2,500
プロシュート (モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ、生ハム、フレッシュトマト、グリーンリーフ)	2,800

※ハーフ&ハーフお作り致します ※小さなサイズのピッツァお作り致します -200
※ピッツァは一度に2枚までしか焼きません、時間がかかりますことをご了承ください

ドルチェ	
自家製ジェラート マダガスカル産バニラ、ピエモンテ産ヘーゼルナッツ、京百花蜜ハチミツ	600
自家製ソルベ 青森県産林檎、京都水尾の柚子、宇和島産ブラッドオレンジ	600
イタリア産マスカルポーネのティラミス	900
広島県産瀬戸内レモンのセミフレッド	900
フランス産マロンを使った栗のモンブラン	900

おすすめコース	
シェフのおすすめコース (要予約)	お一人様 6,000

Aperitivi	食前酒	Bevande	ソフトドリンク	
カンパリ (ソーダ、オレンジ、ビール)	800	レッドオレンジ、リンゴ、ブドウ、香檳烏龍茶	700	
カシス (ソーダ、オレンジ)	800	オレンジ、ココア、コーラ、三ツ矢サイダー、ジンジャーエール (甘口、辛口)	600	
キール (カシス + 白ワイン)	1,000	サンベネデット ミネラルウォーター	750ml 1,000	
キールロワイヤル (カシス + スプマンテ)	1,100	サンベネデット スパークリングウォーター	750ml 1,000	
Birre	ビール	Vini	ワイン	
ペローニ プレミアム生ビール	200ml 300ml 600 / 800	グラスワイン 白	ピノグリージョ	900
アサヒスーパードライ (小瓶)	650		シャルドネ	1,200
アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)	650	グラスワイン 赤	サンジョベーゼ	900
			カベルネ・メルロー	1,200
メーカーズマーク ハイボール	800	グラススプマンテ (スパークリングワイン)		1,000

※ディナーはワンドリンク、ワンオーダー制 (お飲物1杯以上、お食事1品以上) です
※メニューにないものでも可能な限りお作り致しますのでご相談ください
※コペルト(席料・サービス料)としてお一人様 ¥500 申し受けませす
※表示金額はすべて税抜価格です

  PIZZERIA TRATTORIA ILPAPPALARDO   ilpappalarDO

QRメニュー
CONFIGURAZIONE WIFI PREDEFINIT
PAPPA wireless-2G
Password: ilpappalarDO

Pizze	
Pizza Marinara (Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil)	1,600
Pizza Margherita (Tomato sauce, Mozzarella, Basil)	1,800
pizza Bianca (mozzarella, parmesan)	2,000
Pizza Provola Affumicata (Tomato sauce, Smoked Mozzarella, Basil)	2,000
Pizza Bufala (Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil)	2,300
Pizza Romana (Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Basil)	2,100
Pizza Siciliana (Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Olives, Capers)	2,300
Pizza Diavola (Tomato sauce, Mozzarella, Spicy salami)	2,300
Pizza Bismark (Tomato sauce, parmesan, Mozzarella, prosciutto, Porched egg)	2,600
Pizza Salsiccia (Mozzarella, parmesan, Homemade sausage, Napoletana Broccoli)	2,400
Pizza Carbonara (Mozzarella, parmesan, Pancetta, Poached Egg)	2,400
Pizza Quatro Formaggi served with honey (4 kinds of cheese)	2,500
Pizza Prosciutto (Mozzarella, parmesan, prosciutto, fresh tomatoes, salad)	2,800

※ Pizzas can only be baked up to two at a time.

Dolci	
Homemade Gelato Madagascar Vanilla, Piemonte Hazelnuts, Kyoto Honey	600
Homemade Sorbet Aomori Apple, Kyoto Yuzu, Uwajima Blood orange	600
Tiramisu	900
Semifreddo with Setouchi lemon from Hiroshima	900
Chestnut Mont Blanc made with French chestnuts	900

Special Course	
Chef's Special Course Reservation required	one person 6,000

Aperitivi	Bevande			
Campari (soda, orange, beer)	800	Red orange, Apple, Grape, Oolong Tea	700	
Cassis (soda, orange)	800	Orange, Coca-Cola, Cider, Ginger Ale (sweet, dry)	600	
Kir (white wine and cassis)	1,000	San Benedetto (mineral water)	750ml 1,000	
Kir Royal (sparkling wine and cassis)	1,100	San Benedetto (sparkling natural mineral water)	750ml 1,000	
Birre	200ml 300ml	Vini		
Peroni premium draft Beer	600 / 800	Today's glass wine White	Pinot Grigio	900
Asahi Super Dry 334ml	650		Chardonnay	1,200
Asahi Dry Zero (non-alcoholic beer) 334ml	650	Today's glass wine Red	Sangiovese	900
			Cabernet and Merlot	1,200
Whisky and Soda	800	Today's sparkling wine (glass)		1,000

※ Dinner is for orders of at least one drink and one food item per person
※ Homebaked breads will be served to all seats
※ Coperto (seat charge, service charge) ¥500 per person
※ Price are Excluding tax(10%)

  PIZZERIA TRATTORIA ILPAPPALARDO   ilpappalarDO

QRmenu
CONFIGURAZIONE WIFI PREDEFINIT
PAPPA wireless-2G
Password: ilpappalarDO