

アンティパスト	
前菜盛り合わせ（2名様分）	3,000
イタリア マントヴァ産 栗カボチャの温製ポタージュスープ	900
本日のお魚のカルパッチョ サラダ仕立て	1,400 / 2,400
イタリア産仔牛のトリッパの煮込み カラブリア風	1,600
洋梨と24ヶ月熟成スペイン産生ハム” ハモンセラノ”	2,000
高知県 宿毛のアオリイカのフリット 青海苔のゼッポリーニ	2,100
高知県産 四万十麦酒牛” トンビ” のカルパッチョ	2,400
北海道 ファットリアピオさんの水牛のモッツアレラチーズとアメーラトマトのカプレーゼ	2,400
数量限定 千葉県 木更津” KURKKU FIELDS” の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 24ヶ月熟成スペイン産生ハム” ハモンセラノ”	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 ボッタルガ（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 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 カレティエツラ（高知県産 真鯖と赤玉ねぎのアグロドルチェ）	1,800
スパゲッティ サルシッチャ（鹿児島県産 茶美豚のソーセージとカリフラワー）	1,800
スパゲッティ ペッシェ（本日の白身魚と色々なお野菜のトマトソース）	2,000
スパゲッティ メルルツツォ（雲子（真鱈の白子）と九条葱 イタリア産カラスミ）	2,400
スパゲッティ グランキオ（福井県産 活ワタリガニのトマトクリームソース）	2,500
パッパルデッレ アナトラ（京都 亀岡の七谷鴨のラグーソース）	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
タヤリン タルトウーフォ（イタリア マルケ産 秋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 ディ マーレ（北海道産 蒸しウニ（ミュウバン不使用）のトマトクリームソース）	3,300
リゾット ネロ（高知県 宿毛の剣先イカのイカ墨のリゾット）	2,200
リゾット ポルチャーニ（フレッシュポルチャーニ茸のクリームリゾット）	2,800

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
オーストラリア産 仔羊の骨付きスネ肉の煮込み	3,200
高知県 四万十豚肩ロースのグリル	4,200
高知県 四万十麦酒牛” 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
Chestnut Pumpkin potage soup from Mantua, Italy	900
Today's fish Carpaccio with vegetable salad stlye	1,400 / 2,400
Stew of Italian veal tripe Calabria-style	1,600
Niigata Pear and Spanish raw ham "Jamon Serrano"	2,000
Fritto of squid, green laver zeppolini	2,100
Kochi "SHIMANTO BEER BEEF" Blackhawk Carpaccio	2,400
Hokkaido "FATTORIABIO" Buffalo Mozzarella and Shizuoka amela tomato Caprese	2,400
※Change to Chiba "Krukku fields" Buffalo Mozzarella	+400
Green salad topped with Spanish raw ham "Jamon Serrano"	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 Vongole with Hokkaido fresh clams and fresh tomatoes	2,400
Spaghetti Calletiera with Kochi Mackerel and Red Onion Agrogolce	1,800
Spaghetti Peperoncino with Kagoshima Chami Pork Salsiccia and Cauliflower	1,800
Spaghetti with today's white fish and vegetables tomato sauce	2,000
Spaghetti Merluzzo with Kumoko "Cod Milt" and green onion dried mullet roe	2,400
Spaghetti with Fukui blue crab in tomato cream sauce	2,500
Pappardelle with Kyoto Kameoka "NANATANI DUCK" ragout	2,500
Tagliatelle Bolognese with stewed Wagyu beef and Iberian pork	2,500
Tajarin with autumn truffles from Marche, Italy and fermented butter	2,800
Tagliolini kneaded the squid ink with sea urchin tomato cream sauce	3,300
Risotto with swordtip sqiud and squid ink	2,200
Risotto with fresh porcini cream sauce	2,800

Secondi piatti	
Today's fish as you like (Aquapazza, Deep fried, Oven baked)	3,000
Braised Australian Lamb shank on the bone	3,200
Grilled "SHIMANTO PORK" shoulder loin from Kochi	4,200
Grilled "SHIMANTO BEER BEEF" rump from Kochi	4,900

※ Main dish will takes about 30 minutes to 40 minutes

ピッツァ	
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
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（燻製モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ、バジリコ）	2,000
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、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、フリアリエッリ）	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、ルーコラ）	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	
自家製ソルベ 高知県産 文旦、青森県産 林檎	600
自家製ジェラート マダガスカル産バニラ、塩キャラメル	600
栗粉のズブリッチョラータ 富有柿とマスカルポーネのタルト	900
イタリア産 マスカルポーネのティラミス	900
北海道産 リコッタチーズのカッサータ・シチリアーナ	900
柚子風味のボネ（チョコレートプリン）	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
アペロールスブリッツ	1,200	レッドオレンジ、リンゴ、ブドウ、香檳烏龍茶	700
カンパリ（ソーダ、オレンジ、ビール）	800	オレンジ、コカ・コーラ、三ツ矢サイダー、ジンジャーエール（甘口、辛口）	600
カシス（ソーダ、オレンジ）	800	サンベネデット ミネラルウォーター	500ml 700
キール（カシス + 白ワイン）	1,000	サンベネデット スパークリングウォーター	500ml 700
キールロワイヤル（カシス + スブマンテ）	1,100	Vini	ワイン
Birre	ビール	グラスワイン 白	ヴェルメンティーノ 900
ペローニ プレミアム生ビール	265ml 390ml 600 / 800		シャルドネ 1,200
アサヒスーパードライ（小瓶）	700	グラスワイン 赤	サンジョベーゼ 900
アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール）	700		カベルネ・メルロー 1,200
		グラススブマンテ（スパークリングワイン）	1,000
メーカーズマーク ハイボール	900		

※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 QRメニュー
※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
※ディナーのみコベルト(席料・サービスの料)としてお一人様 ¥500 申し受けます ※表示金額はすべて税抜価格です





CONFIGURAZIONE WIFI PREDEFINIT

PAPPA wireless-2G

Password:ilpappalardo

PIZZERIA TRATTORIA ILPAPPALARDO

ilpappalardo

Pizze	
Pizza Bufala（Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil）	2,300
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（Smoked Mozzarella, Parmesan, Basil）	2,000
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, Arugula）	2,800

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

Dolci	
Homemade Sorbet Kochi Pomelo, Aomori apple	600
Homemade Gelato Madagascar Vanilla, Salted Caramel	600
Chestnut flour sabricciolata, Fuyu persimmon and mascarpone tart	900
Tiramisu	900
Cassata Siciliana with Hokkaido ricotta cheese	900
Yuzu flavored Bonet（chocolate pudding）	900

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

Aperitivi	Bevande
Aperol Spritz	1,200
Campari (soda, orange, beer)	800
Cassis (soda, orange)	800
Kir (white wine and cassis)	1,000
Kir Royal (sparkling wine and cassis)	1,100
Birre	265ml 390ml 600 / 800
Peroni premium draft Beer	334ml 700
Asahi Super Dry bottle	334ml 700
Asahi Dry Zero (non-alcoholic beer)	334ml 700
Whisky and Soda	900
Today's glass wine White	Velmentino 900
	Chardonnay 1,200
Today's glass wine Red	Sangiovese 900
	Cabernet and Merlot 1,200
Today's sparkling wine (glass)	1,000

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





CONFIGURAZIONE WIFI PREDEFINIT

PAPPA wireless-2G

Password:ilpappalardo

PIZZERIA TRATTORIA ILPAPPALARDO

ilpappalardo