

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"ハモンセラーノ"	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 フアットリニアビオさんの水牛のモッツアレラチーズとアーモ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"ハモンセラーノ" 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 (黒豚の自家製ペーコンと淡路島産玉葱)	2,100
スパゲッティ カルボナーラ (自家製パンチエ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 カレティエッラ (高知県産 真鰯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 ペッシエ (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 メルルツオ (雲子(真鰯の白子)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 活メ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ベリコ豚)	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 ポルチーニ (フレッシュポルチ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 (アクアパッツア、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 style	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 squid 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

ピッツア

ブッファラ (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ツツア)	1,600
マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラチーズ、バジリコの定番ピツツア)	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、ちっぽり辛めのサラミ)	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、イタリア産パンチエッタ、半熟たまご)	2,400
クワトロフォルマッジ (4種類のチーズのピツツア 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

※小さなサイズのピツツアお作り致します -200

※ピツツアは一度に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

ドルチエ

自家製ソルベ 高知県産 文旦、青森県産 林檎	600
自家製ジエラート マダガスカル産バニラ、塩キャラメル	600
栗粉のズブリッショーラータ 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

Bevande

アペロールスプリッツ	1,200	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
カシス (ソーダ、オレンジ)	800	オレンジ、コカ・コーラ、三ツ矢サイダー、ジンジャーイエール(甘口、辛口)
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 500ml
キールロワイアル (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 500ml

Birre

Wine

ペローニ プレミアム生ビール	265ml 390ml	白 ヴェルメンティーノ
アサヒスーパードライ (小瓶)	600 / 800	シャルドネ
アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)	700	赤 サンジョベーゼ
メーカーズマーク ハイボール	900	カベルネ・メルロー
		グラススプマンテ (スパークリングワイン)

Chef's Special Course

Reservation required

one person 6,000

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