

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
活メ伝助穴子とフォアグラのテッリーナ	2,300
自家製ニョッコフリットとスペイン産生ハム”ハモンセラノ” ストラッキーノチーズ	1,500
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
イタリア産水牛のモッツアレラチーズと静岡県産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（たっぶ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 ガンベレッティ（静岡県産桜海老と菜の花のペペロンチーノ）	1,800
フジッリ サルシッチャ（京都府産京鴨の自家製ソーセージと春キャベツのクリームソース）	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 アニョロッティ・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ベリコ豚）	2,500
タリアテッレ チェルボ（京都府産ホンシュウジカとそら豆のラグー）	2,500
タヤリン タルトゥーフォ（イタリア産春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 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

ピッツァ	
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
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
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
プチトマト 100 オリーブ 100 半熟たまご 100 モッツアレラ 300 ゴルゴンゾーラ 300 アンチョビ 300 パンチェッタ 300 辛口サラミ 300 生ハム 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

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
スペイン産黒イベリコ・ベジョータ 肩ロースのグリル	4,200
京都府産 中井さんが仕留めたホンシュウジカ モモ肉のロースト	4,200
鳥取県産 野生猪のペポーゾ フィレンツェ風（黒胡椒ワイン煮込み）	4,200
京都亀岡より弥栄さんの七谷鴨ロースのロースト	4,900
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

ドルチェ	
自家製ジェラートとソルベ	
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、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
桜クリームと苺のモンブラン	900

※ワンオーダー制（お食事1品以上）です

※ランチタイムのカード利用は¥5,500以上でお願い致します ※ 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



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
Foie gras terrine and "DENSUKE eel"	2,300
Homemade gnocco fritto and Spanish raw ham "Jamon Serrano" and stracchino cheese	1,500
Wakayama Red-legged shrimp and spring vegetables baked in a wood-fired oven (2 shrimp per person)	1,500
Italian Buffalo Mozzarella and Shizuoka fruit tomato Caprese	2,400
※Change to Japanese Buffalo Mozzarella	+400
Green salad topped with proscuitto	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 with today's white fish and vegetables tomato sauce	2,000
Spaghetti Peperoncino with Shizuoka Sakura Shrimp and Rape blossoms	1,800
Fusilli cream sauce with Kyoto homemade sausage and spring cabbage	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 sauce with Kyoto Honshu deer and fava beans	2,500
Tajarin with Italian spring truffle and fermented butter	2,800
Tagliolini kneaded the squid ink with sea urchin tomato cream sauce	3,300
Risotto with homemade Kagoshima black pork bacon and white asparagus	2,300

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 Bufala (tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil)	2,300
Pizza Quatro Formaggi served with honey (4 kinds of cheese)	2,500
Fresh Tomatoes 100 Olives 100 Poached Egg 100 Mozzarella 300 Anchovy 300 Pancetta 300 Spicy Salami 300 Proscuitto 800 etc...	

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

Secondi piatti	
Today's fish as you like (Aquapazza, Deep fried, Oven baked)	3,000
Grilled Spanish black pork Iberico Bellota shoulder loin	4,200
Roasted Honshu deer thigh meat from Kyoto	4,200
Wild boar peposo from Tottori,Florentine style(braised in black pepper wine)	4,200
Kyoto Kameoka duck loin roast	4,900
Grilled shorthorn beef rump from Iwate	4,900

※ Main dish will takes about 30 minutes to 40 minutes

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
Sakura cream and Strawberry Mont Blanc	900

※ Please order of at least one food item per person

※ Price are Excluding tax(10%) ※ Credit card at lunch time should be ¥5,500 or more



PIZZERIA TRATTORIA ILPAPPALARDO



ilpappalarDO

QRメニュー

CONFIGURAZIONE WIFI PREDEFINIT

PAPPA wireless-2G

Password:ilpappalarDO

