

## 本日のおすすめ

### Antipasti

本日のスープ 880

本日の熟成魚のカルパッチョ サラダ仕立て 1,980

北海道 猿払村から直送 殻付きホタテ貝の香草バター焼き (3個) 2,200

前菜盛り合わせ承ります スタッフにお声かけください

### Primi piatti

本日の白身魚と色々なお野菜のトマトソース สปาゲッティ 1,980

和歌山県産釜揚げシラスと静岡県産生青のり上賀茂高橋農園さんの有機九条ネギのペペロンチーノ 1,980

北海道産 帆立貝柱とグリーンアスパラ 静岡県産 生青のりのクリームソース フジッリ 2,420

じっくり煮込んだ京鴨と賀茂ナスのラグー フジッリ 2,420

じっくり煮込んだ鳥取県産 イノシシと上賀茂高橋農園さんの有機ゴボウのラグー フジッリ 2,640

北海道産蒸しウニ (ミュバン不使用) のトマトクリームソース イカスミを練り込んだタリオリーニ 3,520

敦賀産アオリイカのイカスミリゾット 1,980

イタリア産 カルチョーフィ (アーティチョーク) とパンチェッタ ソラ豆のリゾット 2,420

### Secondi piatti

本日の鮮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...) 3,080

神奈川県産 やまゆりポークのグリル サラダ添え 3,520

フランス ブルターニュ産 仔牛のフリカッセア (煮込み) 春野菜添え 4,180

北海道産 黒毛和牛”流氷牛” ランプのタリアータ サラダ添え 4,620

※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。

## おすすめコース

### Antipasto

本日の前菜盛り合せ

### Pizza

お二人様で一枚お焼き致します  
ハーフアンドハーフできます

ピッツァ マルゲリータ または ビアンカ  
(プラス料金をいただければお好きなピッツに変更できます)

### Primo piatto

国産黒豚の自家製サルシッチャと上賀茂産タカガミネ唐辛子  
白インゲン豆のペペロンチーノスパゲッティ

6,600 お一人様

### Secondo piatto

本日の鮮魚のお料理

または  
本日のお肉料理

### Dolce

本日のデザート盛り合せ

### Caffe

食後のお飲物

## ドルチェ

### Dolci

自家製ジェラート 660

マダガスカル産バニラ、ラムレーズン、ピエモンテ産ヘーゼルナッツ、上賀茂産100%ハチミツ”京百花”

自家製ソルベ

イタリア産アルフォンソマンゴー、キウイフルーツ、京都水尾のユズ 660

カタラーナとフレッシュオレンジ カラメルソース 770

ココナッツ ビアンコマンジャーレ

パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ添え マンゴーソース 880

## アンティパスト

### Antipasti

特選イタリアサラミ盛り合わせ 1,760

イタリア産仔牛のトリッパの煮込み カラブリア風 1,100 / 1,980

イタリア産 水牛のモッツァレラチーズと静岡県産フルーツトマトのカプリ風サラダ 2,640  
数量限定 "KURKKU FIELDS" の水牛のモッツァレラチーズに変更 +440

上賀茂高橋農園さんの有機野菜のサラダ 24ヶ月熟成パルマ産生ハムをのせて 2,640

## ピッツァ

### Pizze

トマトソースのピッツァ

※ハーフ&ハーフお作り致します  
※小さなサイズのピッツァもお作り致します

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) 1,650

マルゲリータ (トマトソース、モッツァレラチーズ、バジリコの定番ピッツァ) 1,870

プロヴォラ・アフミカータ (燻製モッツァレラチーズのマルゲリータ) 2,090

ブッフアラ (水牛のモッツァレラチーズとプチトマトのピッツァ) 2,420

ロマーナ (アンチョビのせマルゲリータ) 2,200

シチリアーナ (アンチョビ、ブラックオリーブ、ケイパー) 2,420

カプリチョーザ (細切れ生ハムとマッシュルームと半熟たまごのピッツァ) 2,420

ビスマルク (24ヶ月熟成パルマ産生ハムと半熟たまごのピッツァ) 2,750

トマトソースなしのピッツァ

サルシッチャ (自家製ソーセージとフリアリーエリ(ナポリのブロッコリー)のピッツァ) 2,420

カルボナーラ (イタリア産パンチェッタと半熟たまごのピッツァ) 2,420

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) 2,640

プロシュート (24ヶ月熟成パルマ産生ハム、フレッシュトマト、グリーンリーフ) 2,860

## プリモピアット

### Primi piatti

ペコリーノチーズと黒コショウの"カーチョ エ ペペ" สปาゲッティ 1,760

イタリア イスキア島名物สปาゲッティ "プッタネスカ" 1,760

トマトソースとバジリコのシンプルなสปาゲッティ 1,760

国産ブロッコリーとイタリア産ボツタルガのสปาゲッティ 1,980

イタリア産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のカルボナーラ สปาゲッティ 2,200

薩摩茶美豚のベーコンと淡路産玉ネギを使った アマトリチャーナ สปาゲッティ 2,200

たっぷりの活アサリとフレッシュトマトのสปาゲッティ 2,420

国産バジルのสปาゲッティジェノベーゼ 2,420

じっくり煮込んだ黒毛和牛と鹿児島黒豚のボロネーゼ フェットチーネ 2,640

たっぷりの魚介類とフレッシュトマトのสปาゲッティ または トマトソースリゾット 4,400

追加の自家製フォカッチャ 220

※カードのご利用は¥5,500以上でお願い致します  
※お料理をお一人様につきワンオーダー以上でお願い致します (中学生以上)  
※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  
※ピッツァはお持ち帰りいただけます ※その他のお料理もお持ち帰りいただけるものもございます  
※全てのお席に自家製フォカッチャが付きます ※表示金額はすべて税込価格です  
※ディナータイム (PM6:00~) コパルト(席料・サービス料)としてお一人様¥330申し受けます