

## Pranzo A

野菜サラダ

ピッツアまたはパスタから一品

珈琲 または 紅茶

(追加ドルチェ ¥300)

¥1,800

## Pranzo B

前菜盛り合わせ

ピッツアまたはパスタから一品

ドルチェ

珈琲 または 紅茶

¥2,800

## Pranzo C

前菜盛り合わせ

ピッツアまたはパスタから一品

本日のお魚料理

または

本日のお肉料理

ドルチェ

珈琲 または 紅茶

¥4,000

※食後のお飲物をエスプレッソ +¥200・カプチーノ +¥300 に変更できます

### ピッツア ※ハーフ&ハーフお作り致します

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、バジルのピッツア	¥1,600
ビアンカ モッツアレラチーズとパルミジャーノチーズだけのチーズ好きの人のためのピッツア	¥1,600
プロヴォラ・アフミカータ 燻製モッツアレラチーズのマルゲリータ +¥200	¥1,800
ブッフアラ 水牛モッツアレラチーズとフレッシュトマトのマルゲリータ +¥400	¥2,000
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トマトソース +¥400	¥2,000
クワトロフォルマッジ 4種類のチーズのピッツア ハチミツ添え +¥600	¥2,200

さらに

プチトマト ¥100 オリーブ ¥100 半熟たまご ¥100 モッツアレラ ¥300 サルシッチャ ¥300  
アンチョビ ¥300 辛口サラミ ¥300 パルマ産生ハム ¥700 etc...

### パスタ

鹿児島県産薩摩茶美豚の塩漬け炙り豚トロと 上賀茂高橋農園さんの有機九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥1,600
岡山県産 備中高原鶏モモ肉と 上賀茂高橋農園さんの色々な有機根菜のラグー トマトソース スパゲッティーニ	¥1,600
静岡県浜名湖産 たっぷり活アサリとフレッシュトマトのスパゲッティーニ +¥300	¥1,900
じっくり煮込んだ長崎県対馬産 イノシシと 上賀茂高橋農園さんの有機堀川ゴボウのラグー 手打ちフェットチーネ +¥500	¥2,100

#### Aperitivi

食前酒

カンパリ (ソーダ、オレンジ)	¥800
カシス (ソーダ、オレンジ)	¥800
キール (カシス + 白ワイン)	¥800

#### Birre

ビール

一口サイズ

ハイネケン生ビール	¥400 / ¥750
アサヒスーパードライ (小瓶)	¥650
ナストロアズーロ (イタリア産ビール)	¥700
メッシーナ (イタリア産ビール)	¥700
アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)	¥650

#### Bevande

ソフトドリンク

レッドオレンジジュース	¥700
コカ・コーラ、三ツ矢サイダー	¥600
ジンジャーエール (甘口、辛口)	¥600
フェラレッレ (微炭酸天然ミネラル発泡水)	¥600
ナティア (ミネラル天然水)	¥600

#### Vini

ワイン

本日のグラスワイン (白、赤)	¥900~
グラススパマンテ	¥1,000~

※お食事お済みのお客様へ、お席に限りがございますので混雑時にはお席をお譲り  
いただけますようご協力をお願い致します ありがとうございます

※ランチタイムのカードのご利用は5,000円以上でお願い致します

表示金額はすべて税込価格です