

## Pranzo A

本日のスープ  
または  
野菜サラダ

ピッツァまたはパスタから一品

¥1,800

+ドルチェ ¥300  
+珈琲または紅茶 ¥200

## Pranzo B

前菜盛り合わせ

ピッツァまたはパスタから一品

ドルチェ

珈琲または紅茶

¥3,000

## Pranzo C

前菜盛り合わせ

ピッツァ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

※ Pranzo C は前日までの予約が必要です

## ピッツァ

※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、バジルのピッツァ)	¥1,600
ビアンカ (モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズのチーズだけのピッツァ)	¥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 (水牛のモッツアレラチーズとプチトマトのピッツァ) +¥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ァ はちみつ添え) +¥600	¥2,200



プチトマト ¥100 オリーブ ¥100 半熟たまご ¥100 モッツアレラ ¥300 アンチョビ ¥300  
パンチェッタ ¥300 自家製サルシッチャ ¥300 辛口サラミ ¥300 パルマ産生ハム ¥800 etc...

※ピッツァは一度に2枚までしか焼きません。時間がかかります事をご了承ください。

## パスタ

色々なキノコとイタリア ジベッコ村 パンチェッタのペペロンチーノスパゲッティ	¥1,600
鹿児島県産 薩摩茶美豚と上賀茂高橋農園さんの有機小松菜、フレッシュトマトのスパゲッティ	¥1,600
熊本県産 たっぷり活アサリとフレッシュトマトのスパゲッティ +¥300	¥1,900
フランス ブレス産 七面鳥とマッシュルーム、ポロネギのクリームソース フェットチーネ +¥400	¥2,000
鹿肉のかきうちさんの罫紙で仕留めた京丹波産仔イノシシのラグー スパゲッティ または フェットチーネ +¥400	¥2,000
じっくり煮込んだ北海道産 短角牛と鹿児島県産 黒豚のボロネーゼ フェットチーネ +¥500	¥2,100
たっぷり蒸しウニ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 +¥800	¥2,400

## 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)	¥1,000
キールロワイヤル (カシス + スプマンテ)	¥1,100

## Birre

ビール

ペローニ プレミアム生ビール	¥600 / ¥800
アサヒスーパードライ (小瓶)	¥650
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、リンゴジュース	¥700
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
フェラレツレ (炭酸天然ミネラル水) 500ml	¥600 / 1L ¥1,000
ナティア (天然ミネラル水) 500ml	¥600 / 1L ¥1,000

## Vini

ワイン

グラスワイン 白	ソーヴィニヨン・ブラン	¥900
	シャルドネ	¥1,200
グラスワイン 赤	キャンティ (サンジョベーゼ)	¥900
	モンテラーナ (カベルネ、メルロー)	¥1,200
グラススプマンテ		¥1,000

※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)

※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抜価格です