

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

2,000

+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

4,500

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)	1,500
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

お好みで

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

静岡県産釜揚げシラスと九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティ	1,600
薩摩茶美豚の自家製サルシッチャと上賀茂高橋農園さんの有機タカガミネとうがらしのペペロンチーノ スパゲッティ	1,600
薩摩茶美豚の自家製ベーコンと淡路玉ネギのアマトリチャーナ 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
鹿肉のかきうちさんの罫猟で仕留めた京丹波産イノシシと新ゴボーのラグー フェットチーネ +400	2,000
じっくり煮込んだ和牛ホホ肉と淡路玉ネギの煮込み ナポリ風 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SM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	200ml 300ml	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
フェラレッレ (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	ネロ・ダーヴォラ	900
	ネッビオーロ	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

※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