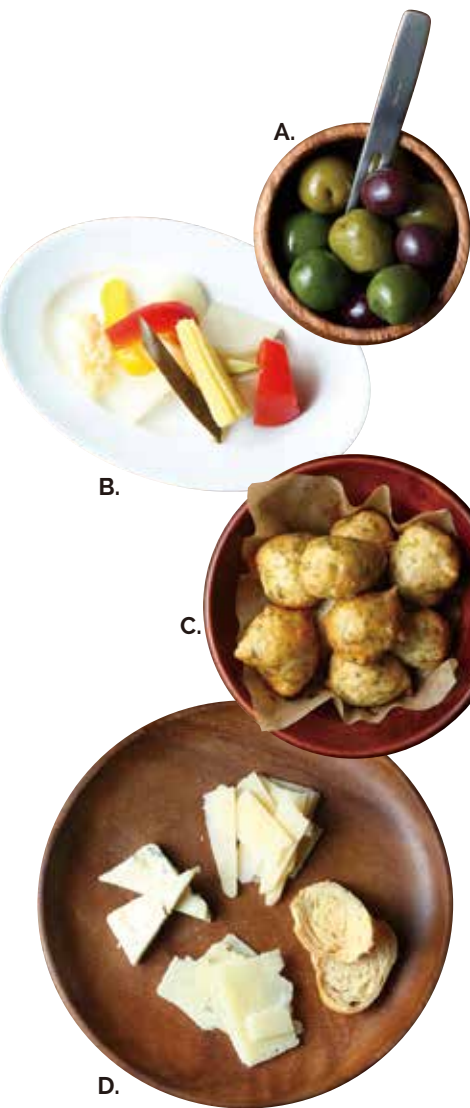




パタティーネ [ポテトフライ] ¥450
Patatine (French fries)

Tapas

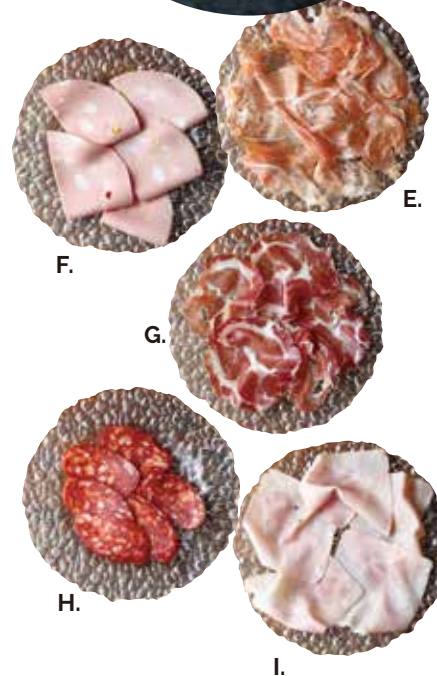
小皿料理



- A. オリーブのマリネ ¥350
Marinated Olives
- B. ピクルス ¥350
Pickles
- C. 生のりたっぷりゼツポリーネ ¥380
[揚げたピッツァ生地]
Zeppoline (seaweed fritters)
- D. チーズの盛り合わせ ¥600
Cheese Assortment



サラミ・ハムの盛り合わせ ¥1,350
Cold Cut Assortment



- E. パルマ産熟成生ハム ¥550
Aged Parma Ham
- F. モルタデッラ [ポローニャソーセージ] ¥450
Mortadella (Italian cold cut)
- G. コツパ [豚の首肉の生ハム] ¥500
Coppa (cold cut, cured pork neck)
- H. サラミピカンテ [辛いサラミ] ¥500
Salame Piccante (spicy salami)
- I. プロシュートコット [加熱ハム] ¥450
Prosciutto Cotto (baked ham)

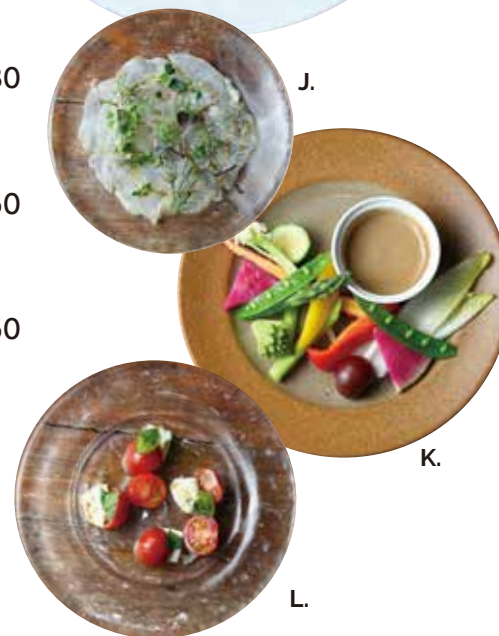
Antipasti Freddi

冷前菜



本日の前菜の盛り合わせ ¥1,400
Today's Appetizer Assortment

- J. 本日鮮魚のカルパッチョ ¥980
Today's Fish Carpaccio
- K. 新鮮な旬野菜のバーニャカウダ ¥850
Bagnacauda Dip w/ Seasonal Vegetables
- L. 水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ¥950
Caprese Salad





季節野菜のココット蒸し ¥800
Seasonal Vegetables en Cocotte



M.

Antipasti Caldi

温前菜



N.



O.



P.



Q.

M. 鶏砂肝とキノコ、長ネギのアヒージョ ¥680
Chicken Gizzards, Mushroom & Welsh Onion al Ajillo

N. ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナとホワイトソースのラザーニャ ¥780
Lasagna w/ Amatriciana & White Sauce

O. 焼きたてフリッタータ [イタリアンオムレツ] ¥750
Frittata (Italian omelette)

P. 本日のフリットウーラ [フライ] ¥1,000
Today's Frittura (fried specialties)

Q. 鶏ささみチーズフリットとパタティーネ ¥750
Cheese Chicken Tenders & Patatine



UPMARKET サラダ ¥1,000
UPMARKET Salad



R.



S.

Salads

サラダ

R. 牛タンとアボカドのサラダ仕立て白バルサミコソース ¥1,000
Beef Tongue Avocado Salad w/ White Balsamic Sauce

S. ルッコラセルバチコとリンゴ、ゴルゴンゾーラのサラダ ハチミツドレッシング ¥950
Rocket, Apple & Gorgonzola Salad w/ Honey Dressing

pane

パン

T. ピッツアフォカッチャ ¥400
Focaccia Bread

U. ガーリックトースト ¥500
Garlic Toast



U.



アサリと九条ネギのアーリオオーリオ スパゲッティ
Spaghetti Aglio e Olio w/ Clams & Welsh Onion ¥1,200



3名様からシェアして頂けるボリュームです。
テーブルでスモークしますので薫りを
一段とお楽しみ頂けるお料理です。

藁でスモークした丸ごとチキンロースト ¥2,200
Whole Hay-smoked Chicken Roast

Primi パスタ Piatti

Secondi 肉料理 di Carne



- 1. じっくり煮込んだ
ボローニャ風ミートソース フェットチーネ
Fettuccine alla Bolognese ¥1,100
- 2. 自家製ベーコンを使った
ローマ風カルボナーラスパゲッティ
Roman Carbonara Spaghetti
w/ Homemade Bacon ¥1,200
- 3. フレッシュトマトとバジリコのスパゲッティ
Spaghetti w/ Fresh Tomatoes & Basil ¥950
- 4. エビと揚げナスのトマトクリームソース タリアテッレ ¥1,350
Creamy Tomato Sauce Tagliatelle w/ Shrimps & Eggplants



- 5. 特選牛サーロインの炭火焼き ¥2,600
Charcoal-grilled Beef Sirloin Steak
- 6. 自家製ローストポーク"ポルケッタ"の炭火焼き ¥1,380
Charcoal-grilled Homemade Porchetta
- 7. ジューシーに仕上げたラムラックの炭火焼き ¥1,800
バルサミコソース
Charcoal-grilled Lamb Neckw/ Balsamic Reduction

Pizza

ピッツァ



マルゲリータ

乳牛モッツアレラチーズ、
グラナパダーノチーズ、バジル、トマトソース

Margherita

Buffalo mozzarella cheese,
Grana Padano cheese, tomato sauce, basil

¥1,200



プロシュート エルッコラ ビアンカ

モッツアレラチーズ、グラナ・パダーノチーズ、
プロシュート、チェリートマト、ルッコラ

Prosciutto e Rucola Bianca

Mozzarella cheese,
Grana Padano cheese, prosciutto,
cherry tomatoes, rocket

¥1,650



クワトロフォルマッジ

モッツアレラチーズ、
グラナ・パダーノのチーズ、
ゴルゴンゾーラチーズ、タレグジョ

Quattro Formaggi

Mozzarella cheese, Grana Padano cheese,
gorgonzola cheese, taleggio cheese

¥1,600



ビスマルク

スモークモッツアレラチーズ、
グラナ・パダーノチーズ、ハム、マッシュルーム、
卵、モッツアレラチーズ

Bismarck

Smoked mozzarella cheese,
Grana Padano cheese, baked ham,
mushrooms, egg, mozzarella cheese

¥1,550



マルゲリータ D.O.C

水牛モッツアレラチーズ、グラナ・パダーノチーズ、
バジル、トマトソース

Margherita D.O.C.

Buffalo mozzarella cheese,
Grana Padano cheese,
tomato sauce, basil

¥1,700



マリナーラ

グラナ・パダーノチーズ、
オレガノ、バジル、ニンニクトマトソース、

Marinara

Tomato sauce,
Grana Padano cheese,
oregano, basil, garlic

¥950



シチリアーナ

グラナ・パダーノチーズ、モッツアレラチーズ、オレガノ、
ブラックオリーブ、ケッパー、アンチョビトマトソース

Siciliana

Tomato sauce, Grana Padano cheese,
mozzarella cheese, oregano,
black olives, capers, anchovies

¥1,300



バンビーノ

モッツアレラチーズ、グラナ・パダーノチーズ、
バジル、スイートコーン、モルタデッラハム

Bambino

Mozzarella cheese,
Grana Padano cheese, basil,
sweet corn, mortadella

¥1,350



ソレンティーナ

モッツアレラチーズ、チェリートマト、
グラナ・パダーノチーズ、バジル

Sorrentina

Mozzarella cheese,
Grana Padano cheese,
basil, cherry tomatoes

¥1,450



サルシッチャフンギ

モッツアレラチーズ、オレガノ、グラナ・パダーノチーズ、
スモークモッツアレラチーズ、自家製サルシッチャ、
エリンギ、ポートベローマッシュルーム、マイタケキノコ

Salsiccia e Funghi

Mozzarella cheese, Grana Padano cheese,
oregano, smoked mozzarella cheese,
homemade salsiccia,
mushrooms (eringii, portobello, maitake)

¥1,400



ビアンケッティー

白魚、グラナ・パダーノチーズ、オレガノ、
ニンニク、アンチョビ、トマトソース

Bianchetti

Tomato sauce, Grana Padano cheese,
oregano, garlic, anchovies, whitebait

¥1,300



メランザーネ

揚げナス、スパイスなサラミ、リコッタチーズ、
オレガノ、モッツアレラチーズ、
グラナ・パダーノチーズ、トマトソース

Melanzane

Fried eggplants, spicy salami,
ricotta cheese, oregano,
Tomato sauce, mozzarella cheese,
Grana Padano cheese

¥1,350



ポルケッタ ロッソ

ポルケッタハム、モッツアレラチーズ、
グラナ・パダーノチーズ、バジル、トマトソース

Porchetta Rossa

mozzarella cheese,
Grana Padano cheese,
tomato sauce, basil

¥1,450



ポルケッタ ビアンカ

グラナ・パダーノチーズ、ポルケッタハム、
リコッタチーズ、モッツアレラチーズ、ミニトマト

Porchetta Bianca

Ricotta cheese, mozzarella cheese,
Grana Padano cheese, rocket, porchetta

¥1,450

お持ち帰りできます

Le Pizze

Takeaway option available

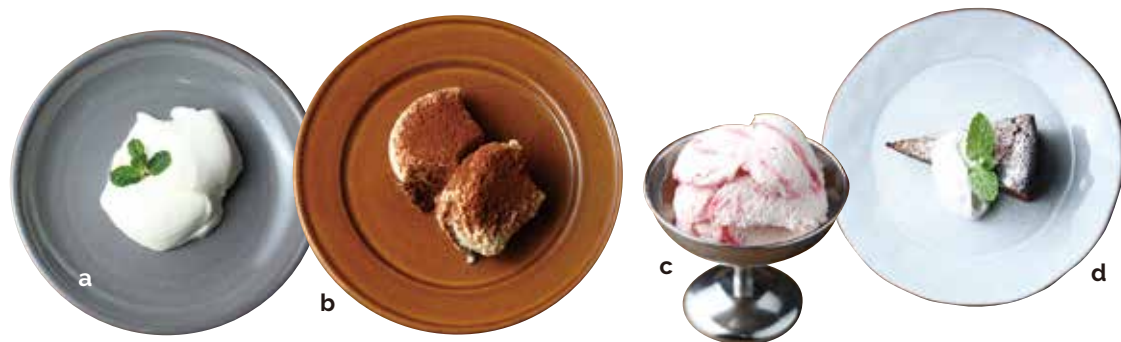
ご自宅での
美味しい召し上がり方

ご自宅のトースターにアルミホイルをひいて
ピッツァを入れてください。
チーズがグツグツになったら召し上がり!!

Enjoy our Pizza at Home too!

Heat the Pizza in your Toaster Oven upon
some tin foil. Wait until the cheese gets
gooey and enjoy!





Dolci

デザート

- | | |
|--|------|
| a. 濃厚なパンナコッタ
Delectable Panna Cotta | ¥500 |
| b. ティラミス
Tiramisu | ¥600 |
| c. 本日のジェラート
Today's Gelato | ¥500 |
| d. ガトーショコラ
Gateau au Chocolat | ¥550 |



プリンアラモード -午後の宴- ゴゴウタ ¥1,200

Pudding a la Mode - Gogo Uta -

新鮮な卵をたっぷり使った濃厚プリンに、季節のフルーツや焼き菓子を贅沢に2段プレートに乗せました。シェアするのが楽しいアフタヌーンティースタイルのデザートです。