

Formaggio

〔 白カビ 〕

むっちりした食感で
クセのないミルク風味の味わい
¥820(税込¥902)

〔 ゴルゴンゾーラ・ドルチェ 〕

青カビチーズの中ではマイルドで
クセも塩味もちっと控えめ
¥750(税込¥825)

〔 ウォッシュ 〕

匂いは弱く
クリーミーでこってりタイプ
¥850(税込¥935)



本日食べごろチーズの
おまかせ盛合せ

Formaggio Mist
フォルマッジ ミスト

¥1500
(税込¥1650)

〔 シェーブル 〕

山羊乳から作られたシェーブルチーズの中でも
クセが少なめで食べやすいタイプ
¥1100(税込¥1210)

〔 パルミジャーノ・レッジャーノ 〕

「イタリアチーズの王様」
スタンダード・ハードタイプ
¥750(税込¥825)

〔 ミモレット12ヵ月 〕

カラスミにも例えられる鮮やかなオレンジ色
ねっとりとした、ちょっとだけ濃いセミアードチーズ
¥750(税込¥825)

Dolce



エスプレッソ アフォガート Espresso Affogato ¥580(税込¥638)

自家製ティラミス Homemade tiramisu ¥650(税込¥715)

バニラアイス Vanilla icecream ¥520(税込¥572)

本日のドルチェ Today's dolce ¥620(税込¥682)



Casual Set

アンティパスト + ピッツァ or パスタ + ドリンク ¥2800(税込¥3080)

Antipasto 3種

生ハム
カルパッチョ
カプレーゼ

※内容は仕入状況で
変更になります



Pizza or Pasta 1品お選びください



・ マルゲリータ ・ クアトロフォルマッジ ・ 本日のパスタ

Drink 1品お選びください



- ・ ワイン(赤/白)
- ・ 生ビール(スーパードライ)
- ・ ハイボール
- ・ カンパリソーダ
- ・ ジントニック
- ・ ソフトドリンク

プラス + ¥500(税込¥550)でおまかせドルチェつき

Dinner Course

(要予約)

*ディナーコース ¥5910(税込¥6500) *スタッフにご確認ください

前菜3種の盛合せ・ウニとトマトのクリームパスタ・ミニサラダ・本日の肉料理
本日のドルチェ・コーヒー(ソフトドリンク)

Assorted appetizers, Sea urchins & tomato cream spaghetti, Small salad, Today's meat dish,
Today's dolce, Coffee(Soft drink)

*テーブルチャージ(アミューズ付き) ¥300(税込¥330)



PIZZA



Take out OK!!

お持ち帰りできます

トマトソースのピッツァ… Rosso

マルゲリータ Margherita

バジルとトマトソースの
定番ピッツァ
¥1380
(税込¥1518)



ピカンテトレ Picante Torre

サラミ・ハラペーニョ
チョリソーのピリ辛
¥1680
(税込¥1848)

マリナーラ ジャンケッティ Marinara Gancetti

シラスとアンチョビの磯の香り
ガーリックが効いたピッツァ
¥1450
(税込¥1595)



ブッフアラ マルゲリータ Buffara Margherita

イタリア産水牛のモッツァレラと
フレッシュトマト
¥1780
(税込¥1958)

ソース無しのたっぷりチーズピッツァ… Bianco

クアトロ フォルマッジ Quattro Formaggi

4種のチーズピッツァ
ハチミツをかけて
¥1680
(税込¥1848)



パンチェッタ ビスマルク Pancetta Bismarck

とろとろ玉子の
人気ピッツァ
¥1680
(税込¥1848)

バジルソースのピッツァ… Verde

カラマリ ジェノベーゼ Calamari Genovese

ヤリイカとガーリック
¥1680
(税込¥1848)



フンギ ジェノベーゼ Fungi Genovese

たっぷりキノコ
¥1580
(税込¥1738)

Topping



* サラミ Salami ¥350(税込¥385)

* オリーブ Olives ¥280(税込¥308)



* アンチョビ Anchovies ¥280(税込¥308)

* マッシュルーム Mushrooms ¥280(税込¥308)

* チーズ増量 more cheese ¥400(税込¥440)

Antipasti



生ハム・サラミ4種盛合せ

Assorted of 4 kinds ham & salami

regular ¥1680 / small ¥1280
(税込¥1848) (税込¥1408)

旬の鮮魚のカルパッチョ

Seasonal fresh fish carpaccio

regular ¥1550 / small ¥1150
(税込¥1705) (税込¥1265)

ワインとともに

ピクルス・オリーブ・チーズ・生ハムの盛合せ

Assorted pickles, olives, cheeses, prosciutto

¥1350 (税込¥1485)

人気のアンティパスト

北海道モッツアレラのカプレーゼ

Hokkaido mozzarella caprese

¥1280 (税込¥1408)

ガーリックとアンチョビのクリーミーソース

季節野菜のバーニャカウダ

Seasonal vegetables bagna cauda

¥1480 (税込¥1628)

白ワインに良く合う味わい

アンチョビバターのフライドポテト

Anchovy butter's french fries

¥800 (税込¥880)



[石窯料理] Verdure calde



チーズとトリュフのハーモニー

黒トリュフとマッシュルームの石窯オムレツ

Asparagus & Black truffle oven grilled omelette

¥1380 (税込¥1518)

おつまみにも、お食事にも

茄子とモッツアレラのトマトソース焼き

Eggplant & Mozzarella cheese with tomato sauce

¥1350 (税込¥1485)

白州の工場より直送

4種のモーニングソーセージ

4 kinds of morning sausage

¥1380 (税込¥1518)

ブラックベッパー仕立て

チョリソー&ボロニアハム

Chorizo & Boronia Ham

¥1280 (税込¥1408)

自家製ガーリックバター香る

ガーリックトースト with モッツアレラ

Garlic toast with mozzarella

¥800 (税込¥880)



Insalata



自家製ドレッシングで... グリーンサラダ Green salad

¥900 (税込¥990)

3種のチーズの シーザーサラダ Caesar salad of 3 kinds cheese ¥1200 (税込¥1320)

Secondo



ワインにピッタリな鴨肉を甘酸っぱいソースで

合鴨のロースト

いちじくとバルサミコのソース

Roasted duck

¥2580 (税込¥2838)

自然の恵みいっぱい育てた
黒豚をシンプルに

鹿児島産黒豚のグリル

Grilled KASGOSHIMA black pork

¥2750 (税込¥3025)



トリュフの香り豊かな

牛フィレ肉のステーキ

黒トリュフとマルサラワインのソース

Grilled beef fillet

¥3280 (税込¥3608)

Pasta



当店一番人気の自慢のパスタ

ウニとトマトのクリームパスタ

Sea urchins & tomato cream spaghetti ¥1880 (税込¥2068)



濃厚な卵黄ソースにパンチェッタの旨味が広がる

カルボナーラ

Carbonara

¥1450 (税込¥1595)

たっぷり野菜をじっくり煮込んだ濃厚ソース

国産牛スネ挽肉とナスのボロネーゼ

Minced Japanese beef and eggplant bolognese ¥1480 (税込¥1628)



イタリアのマンマの味、とろ〜りチーズ仕立て

モッツアレラのトマトソースパスタ

Pomodoro with fresh tomatoes ¥1380 (税込¥1518)



青森産ニンニクと大葉の香るパスタ

ペペロンチーノ

Pepperoncino

¥1300 (税込¥1430)



キノコの娼婦風パスタ

Mushroom arrabbiata

¥1480 (税込¥1628)

バゲット (2枚) baguette ¥380 (税込¥418)

Risotto



たっぷりチーズが濃厚...

4種のチーズのクリームリゾット

Quattro Formaggi risotto

¥1480 (税込¥1628)

口に入ると芳醇な香りが広がる人気の一品

黒トリュフとゴルゴンゾーラのリゾット

Black truffle & Gorgonzola risotto

¥1680 (税込¥1848)