



本日のグラスワイン ¥550-

グラス スパークリング / SPUMANTE

- ①プロセッコ チェッコ
 - ②ランブルスコ (赤のスパークリング)
- 上記2種類 ボトル¥3,300-

グラス 白ワイン / VINI BIANCHI

- ①インツォリア
- ②ヴェルディッキョ
- ③ピノピアンコ

グラス 赤ワイン / VINI ROSSI

- ①アンゼナス
- ②ペルネーロ
- ③ランゲ ネッピオーロ

グラス デザートワイン / VINI DOLCI

☆ゲブルツトラミナー タルティーヴァ

グラス ハウスワイン (赤・白) / VINI HOUSE

各¥350- カラフェ¥1,000-

イタリア産ボトルワイン ¥2,800- (下記全種)

白ワイン / VINI BIANCHI

☆インツォリア / クズマーノ
シチリア州/品種: インツォリア種

☆ナエリ / ドリアノーヴァ
サルデーニャ州/品種: ヴェルメンティーノ種

☆ソアヴェ / モンテ デッラ フラ
ヴェネト州/品種: ガルガネガ種

赤ワイン / VINI ROSSI

☆アンゼナス / ドリアノーヴァ
サルデーニャ州/品種: カンノウウ種

☆カベルネ / ヴォルピ
ラツィオ州/品種: カベルネソーヴィニオン種

☆アリアニコ / ヴィノジア
カンパーニャ州/品種: アリアニコ種

イタリア産ボトルワイン ¥3,300- (下記全種)

白ワイン / VINI BIANCHI

☆ヴェルディッキョ アルピアーノ / マロッティカンピ
マルケ州/品種: ヴェルディッキョ種

☆ヴェルナッチャディサンジミニャーノ / ファルキーニ
トスカーナ州/品種: ヴェルナッチャ種

☆ガヴィ / フラテッリ ジャコーザ
ピエモンテ州/品種: コルテーゼ種

赤ワイン / VINI ROSSI

☆キャンティ / バルバネッラ
トスカーナ州/品種: サンジョヴェーゼ種

☆ペルネーロ / トラヴァリーノ
ロンバルディア州/品種: ピノネーロ種

☆モンテプルチャーノ / コッレフリージョ
アブルッツォ州/品種: モンテプルチャーノ種

イタリア産ボトルワイン ¥3,800- (下記全種)

白ワイン / VINI BIANCHI

☆カンポフォヤード / トラヴァリーノ
ロンバルディア州/品種: リースリング種

☆ピノピアンソ / ファルケンシュタイン
アルト・アディジェ州/品種: ピノピアンコ種

☆シャルドネ / ラヴィス
アルト・アディジェ州/品種: シャルドネ種

赤ワイン / VINI ROSSI

☆カンポデルチリエージ / トラヴァリーノ
ロンバルディア州/品種: バルベーラ種

☆ランゲネッピオーロ / カシーナ キッコ
ピエモンテ州/品種: ネッピオーロ種

☆プリミティーヴォ タッコバロッコ / サンピエトラーナ
プーリア州/品種: プリミティーヴォ種

COCKTAIL

カクテル

¥550- (下記全種)

- ロック・ソーダ・オレンジ・トニック
- ☆カシスベース
- ☆カンパリベース
- ☆ウィスキーベース
- ☆ジンベース
- ☆アペロールベース
- ☆ピーチベース
- ☆ウォッカベース
- ☆アマレットベース

DIGESTIVO

食後酒

¥550- (下記全種)

- ☆グラッパ各種
- ☆アマーロ
- ☆ミルト
- ☆リモンチェッロ

CAFFE

カフェ

¥300- (下記全種)

- ☆エスプレッソ
 - ☆アメリカーノ
 - ☆紅茶
 - ☆カモミールティー
- ¥400- (下記全種)
- ☆エスプレッソダブル
 - ☆カフェラテ
 - ☆カプチーノ
 - ☆カフェモカ
 - ☆カフェロンゴ
 - ☆アイスコーヒー
 - ☆アイスカフェラテ

SOFTDRINK

ソフトドリンク

¥300-

- ☆オレンジ
- ☆アップル
- ☆コーラ
- ☆ジンジャエール
(甘口・辛口)
- ☆サンベネデッド
(ガス入りミネラルウォーター)



★マークはご提供までにお時間いただきます。

小皿メニュー ¥600-

- ☆24ヶ月熟成パルマ産生ハム
- ☆イタリア産サラミの盛り合わせ
- ☆熟成土エロス氏のチーズ3種盛り合わせ
- ☆那須烏山直送 耕吉野菜のサラダ
- ☆パプリカのローストとトンナートソース
- ☆季節のフルーツの瞬間マリネ
- ☆鎌倉ラッテリアベベさんのモッツアレッタ カプレーゼ
- ☆ロトリーノ (クリームチーズ、季節のフルーツの生ハム巻き)
- ★PAOLOフリッツ グラナパダーノがけ
- ★若鶏のサクサクフリット
- ★トリッパのトマト煮込み
- ☆サルデッラ (白魚の唐辛子漬け) と卵黄とライムのタルタル
- ★セロリとフレッシュマッシュルームのペコリーノチーズがけ
- ☆ポレンタとゴルゴンゾーラチーズのグラタン仕立て
- ★イカと白インゲン豆と赤玉ねぎの温製 カラスミがけ
- ★国産豚のサルシッチャのグリル マスタード添え
- ★自家製パンチェッタのソテー 蒸しキャベツ添え

小皿メニュー ¥400-

- ☆ケイパーベリーとペスキオーレのピクルス
- ☆サルデーニャ産カラスミのスライス
- ☆スカーリアさんのアンチョビのフィレ&バター
- ☆ドライフルーツとドライトマト
- ☆クロスティーニトスカーノ 鶏のレバーのパテ

☆プレーンパニーニ (Mサイズ) ~~¥200-~~

パスタ ¥900-

- ★モッツアレラチーズとバジリコのトマトソーススパゲッティ
- ★ゴルゴンゾーラチーズ ペンネ
- ★フラタッキオーネ スパゲッティ (サルシッチャと赤玉ねぎとフェネルのソース)
- ★キャベツとアンチョビのスパゲッティ

ドルチェ ¥500-

- ☆本日のジェラート2種
- ☆アッフォガート
- ☆ラッティンピエーディ イチゴのソース
- ☆ティラミス

※プラス180円でカフェをお付けできます。

BIRRA ARTIGIANALE ビールメニュー

- ☆ハートランド生ビール グラス ¥500-
- ☆イタリアクラフト生ビール グラス 各 ¥680-
- フレア・ピアンカ
ウンブリア州/ホワイトエールタイプ/アルコール5.0%
- フレア・コスタンツァ
ウンブリア州/ブロードエールタイプ/アルコール5.2%

イタリア スタンダードビール 小瓶 ¥700- (下記全種)

- ☆メッシーナ / MESSINA
シチリア州/ピルスナータイプ/アルコール4.7%/330ML
- ☆モレッティ / MORETTI
フリウリ州/ピルスナータイプ/アルコール4.7%/330ML
- ☆モレッティ・ロッサ / MORETTI ROSSA
フリウリ州/ドッペルボックタイプ/アルコール7.2%/330ML
- ☆メナブレア / MENABREA
ピエモンテ州/ペールラガータイプ/アルコール4.8%/330ML

イタリア クラフトビール 小瓶 ¥1,100- (下記全種)

- ☆イザック バラデン / ISAAC
ピエモンテ州/ベルギーホワイトタイプ/アルコール5.0%/330ML
- ☆オープンロックンロール バラデン / OPENROCKNROLL
ピエモンテ州/アメリカンペールタイプ/7.5%/330ML
- ☆マグノリア レティア / MAGNOLIA
アルト・アディジェ州/ベルジャンホワイトタイプ/アルコール5.0%/250ML
- ☆ジェットラグ レティア / JET-LUG
アルト・アディジェ州/アメリカンIPAタイプ/アルコール7.2%/250ML
- ☆ピアンカ フレア / BIANCA
ウンブリア州/ホワイトタイプ/アルコール5.0%/330ML
- ☆バストーラ フレア / BASTORA
ウンブリア州/ストロングレッドタイプ/アルコール6.9%/330ML
- ☆サンディ ペトロニョーラ / SANDY
トスカーナ州/スペシャルモルトタイプ/アルコール6.5%/330ML
- ☆ファッロ ペトロニョーラ / FARRO
トスカーナ州/スペシャルモルトタイプ/アルコール4%/330ML

イタリア クラフトビール 大瓶 ¥2,800- (下記全種)

- ☆ティビア モンテジョーコ/ TIBIR *ティモラッソ
ピエモンテ州/サワーエールタイプ/アルコール8.4%/750ML
- ☆オープンマインド モンテジョーコ/ TIBIR *クロアティーナ
ピエモンテ州/サワーエールタイプ/アルコール8%/750ML
- ☆ストラダサンフェリーチェ / STRADASANFELICE *栗
ピエモンテ州/チェスナッツタイプ/アルコール8.0%/500ML
- ☆カシッソーナ ビリフィーチョイタリアーノ/ CASSISONA *カシス
ロンバルディア州/オリジナルタイプ/アルコール6.4%/750ML

※お1人様コペルトとして200円頂戴しております。価格は全て税抜表示となっております。
* 土日、祝日のランチタイム17時まではコペルトはかかりません。