

BAR ITALIANO DA PAOLO

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 パイス / トラヴァリーノ (白の微発砲)
 - ③ ランブルスコ (赤のスパークリング)
- 上記3種類 ボトル¥3,300-

グラス 白ワイン / VINI BIANCHI

- ① プーリア ビアンコ
- ② ヴェルナッチャ
- ③ ファランギーナ

グラス 赤ワイン / VINI ROSSI

- ① サンジョヴェーゼ
- ② イ ムーリ
- ③ アンボ ロッソ

グラス デザートワイン / VINI DOLCI

☆ドラート (マスカットの微発砲)

グラス ハウスワイン (赤・白) / VINI HOUSE

各¥350- カラフェ¥1,000-

有機ぶどうジュース / Folicello Succo d'Uva

グラス¥550- ボトル¥3,000-

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

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)

¥550-

- ☆有機ブドウジュース

DIGESTIVO

食後酒

¥550- (下記全種)

- ☆グラッパ各種
- ☆アマーロ
- ☆ミルト
- ☆リモンチェッコ

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
- ☆カフェルンゴ
- ☆アイスコーヒー
- ☆アイスカフェラテ

イタリア産ボトルワイン ¥2,800- (下記全種)

白ワイン / VINI BIANCHI

☆プーリア ビアンコ / テヌアム
プーリア州/品種: トレピアーノ種

☆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

☆ピノグリージョ / ガルダ
ヴェネト州/品種: ピノグリージョ種

赤ワイン / VINI ROSSI

☆サンジョヴェーゼ / ビジ
ウンブリア州/品種: サンジョヴェーゼ種

☆シラー / クズマーノ
シチリア州/品種: シラー種

☆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

☆ローマ ビアンコ / フォンタナ・カンディタ
ラツィオ州/品種: マルヴァジア種主体

☆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

☆ロエロ アルネイス / カッシーナ キッコ
ピエモンテ州/品種: アルネイス種

赤ワイン / VINI ROSSI

☆ローマ ロッソ / フォンタナ・カンディタ
ラツィオ州/品種: モンテプルチアーノ種主体

☆レガレアーリ ロッソ / タスカ・ダルメリータ
シチリア州/品種: ネロ・ダーヴォラ種

☆イ ムーリ / ヴィニエティ デル サレント
プーリア州/品種: ネグロアマーロ種

イタリア産ボトルワイン ¥3,800- (下記全種)

白ワイン / VINI BIANCHI

☆フォヤーダ / トラヴァリーノ
ロンバルディア州/品種: リースリング種

☆ファランギーナ / イ・ペントリ
カンパーニャ州/品種: ファランギーナ種

☆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

☆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

☆アンボ ロッソ / アルマ ワインズ
フリウリ州/品種: メルロー種

☆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

※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

BAR ITALIANO DA PAOLO

★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-

- ☆イタリア産生ハム ☆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
- ☆スカーリアさんのアンチョビのフィレ&バター
- ☆パプリカのローストとトンナートソース
- ★仔羊のスパイシーロースト
- ☆鎌倉ラッテリアベベさんのモッツアレラ カプレーゼ
- ☆プロシュートコットとツナのピスマルク風
- ★PAOLOフリッツ グラナパダーノかけ
- ★若鶏のサクサクフリット
- ★トリッパのトマト煮込み
- ☆真ダコとジャガイモ、オリーブのピリ辛マリネ
- ★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かけ
- ★新子イカと万願寺唐辛子の鉄板焼き コルトゥーラ風味
- ☆エビとアボカドのタルタル トルティーヤ添え
- ★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
- ☆ドライトマト
- ☆ドライフルーツ
- ☆ミックスナッツ
- ☆クロスティーニトスカーノ 鶏のレバーのパテ
- ☆リンゴとセロリ、ハチミツとゴルゴンゾーラソースかけ

☆プレーンパニーニ (Mサイズ) ¥200-

パスタ ¥900-

- ★ボロネーゼ グラナパダーノかけ
- ★自家製パンチェッタのアマトリチャーナ
- ★िकासミのスパゲッティ マドンナ風
- ★キャベツとアンチョビのスパゲッティ

ドルチェ 各¥500-

☆スタッフまでお尋ねください。

※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-
ティポピルス
ロンバルディア州/ピルスナータイプ/アルコール5.2%
ビボック
ロンバルディア州/アンバー・ダブルモルトエールタイプ/
アルコール6.2%

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
- ☆モレッティ・ピアンカ / MORETTI BIANCA
フリウリ州/ヴァイツェンタイプ/アルコール5%/330ML
- ☆メナブレア / MENABREA
ピエモンテ州/パールラガータイプ/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
- ☆ナチオナーレ バラデン / NAZIO NALE
ピエモンテ州/イタリアンエール/6.5%/330ML
- ☆マリア・マタ レティア / MARIA MATA
アルト・アディジェ州/ペールエールタイプ/アルコール6.0%/250ML
- ☆リセップ レティア / LI SEP
アルト・アディジェ州/ベルジャンペールエールタイプ/
アルコール5%/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

☆ペトロニョーラ サンディ / 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

イタリア クラフトビール 大瓶 ¥2,800- (下記全種)

☆レッグスルグ モンテジョーコ / REX GRUE*セージ
ピエモンテ州/アンバーエールタイプ/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

※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。