

Takeout 2021 Summer

Antipasto - 前菜 -

3種イタリアハムのサラダ	¥ 730
シンプルなサラダに、イタリアのハム、モルタデッラと、サラミ、生ハムをのせました。	
new ブッラータチーズと旬のフルーツのサラダ	¥ 880
人気のブッラータチーズと季節のフルーツのサラダです。目にも美しいお花をちりばめて。	
前菜盛り合わせ(2人前)	¥ 1280
3~4種類の前菜が入っています。まずはこれ。悩んだらこれ。おすすめですよ。	
自家製パン(4カット)	¥ 250
毎日店内で焼いております。オーブントースターで温めてどうぞ。	
季節野菜のスープ	¥ 380
旬な野菜をポタージュスープに。内容は日により変わります。	



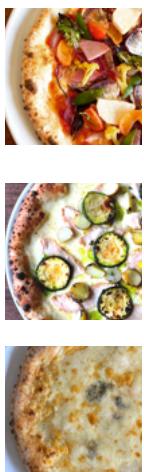
Pasta - パスタ -

new サルシッチャと季節野菜のクリームソース ニヨッキ	¥ 1000
じやがいもと小麦粉を練ってできるパスタ。もちもち食感とクリームソースが抜群です。	
new 魚介のラグーソース リガトーニ	¥ 1000
色々な魚介の旨味が溶け込んだ煮込みソース。ショートパスタのリガトーニでどうぞ。	



Pizza - ピツツア -

マルゲリータ	¥ 1180
これぞ定番。お子さまにも人気です。	
にいがた野菜園風	¥ 1180
トマトソースベースの当店一番人気のピツツア。旬の野菜がふんだんに入っています。	
燻製した越の鶏と季節野菜のビアンカ	¥ 1180
薫り豊かな燻製鶏とほくほくの新じゃがをトッピング。さらにガーリックマリネした旬野菜もオン!	
サルシッチャと新玉葱のビアンカ	¥ 1280
甘みの強い新玉葱と自家製のサルシッチャ。旬をたっぷり味わえます。	
ヤリイカのマリナーラ	¥ 1380
ヤリイカの旨味とオリーブ、ケッパー唐辛子オイルの辛みが食欲をそそります。	
new モルタデッラのサラダ仕立て ビアンカ	¥ 1580
イタリアのハム「モルタデッラ」をたっぷりのせた、初夏らしいくるみのサラダ仕立て。	
白エビと青菜、ハーブバターとトマトソース	¥ 1680
香ばしい白エビとハーブ、にんにくの相性が抜群。豊かな香りをお楽しみください。	
クアトロフォルマッジ	¥ 1680
4種類のチーズがたっぷり。トマトソースありのロッソか、トマトソースなしのビアンカか。あなたはどうっち?	



Secondi - メイン料理 -

new 鶏肉のコンフィ	¥ 2200
低温でじっくり火を通すことでしっとりと仕上がっています。まさにおうちでレストランを味わえます。	
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ~自家製パン付き	¥ 2380
しっかりと煮込んだお肉がビールやワインにピッタリ。パンがついておりますので、ソースをたっぷりつけてどうぞ。	



Dolce - デザート -

日替わりドルチェ	¥ 400 ~
ケーキ系や、瓶につめたパンナコッタなど。内容はお電話にてご質問ください。 他、イタリアの瓶ビール、瓶ジュース、当店オリジナルジンジャーシロップなどもご用意しております。	



*すべての価格に消費税8%が含まれています。