









Antipasto - 前菜 -

- | | | | |
|------------------------|---|-------|---|
| | 3種イタリアハムのサラダ
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。 | ¥730 |  |
| new
生産者さん応援! | ブッラータチーズと旬のフルーツのサラダ
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。 | ¥880 |  |
| | 前菜盛り合わせ (2人前)
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。 | ¥1280 | |
| | 自家製パン (4カット)
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。 | ¥250 | |
| | 季節野菜のスープ
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。 | ¥380 | |


Pasta - パスタ -

- | | | | |
|-----------------|---|-------|---|
| new | サルシッチャと季節野菜のクリームソース ニョッキ
じゃ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。 | ¥1000 |  |
| new | 魚介のラグーソース リガトーニ
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。 | ¥1000 | |
| 生産者さん応援! | 石坂まいたけのラザニア
魚沼の石坂まいたけをふんだんに使用したラザニア。食感も香りも一度食べたら忘れられません。 | ¥980 | |


Pizza - ピッツァ -

- | | | | |
|------------|---|-------|---|
| | マルゲリータ
これぞ定番。お子さまにも人気です。 | ¥1180 |  |
| | にいがた野菜菜園風
トマトソースベースの当店一番人気のピッツァ。旬の野菜がふんだんに入っています。 | ¥1180 | |
| | 燻製した越の鶏と季節野菜のピアンカ
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! | ¥1180 | |
| | サルシッチャと新玉葱のピアンカ
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。 | ¥1280 |  |
| | ヤリイカのマリナーラ
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。 | ¥1380 | |
| new | モルタデッラのサラダ仕立て ピアンカ
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。 | ¥1580 |  |
| | 白エビと青菜、ハーブバターとトマトソース
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。 | ¥1680 | |
| | クアトロフォルマッジ
4種類のチーズがたっぷり。トマトソースありのロツツか、トマトソースなしのピアンカか。あなたはどっち? | ¥1680 | |

Secondi - メイン料理 -

- | | | | |
|------------|---|-------|---|
| new | 鴨肉のコンフィ
低温でじっくり火を通すことでしっとり仕上がっています。まさにおうちでレストランを味わえます。 | ¥2200 |  |
| | 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ~自家製パン付き
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。 | ¥2380 | |

Dolce - デザート -

- | | | | |
|--|---|--------|---|
| | 日替わりドルチェ
ケーキ系や、瓶につめたパナコッタなど。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。 | ¥400 ~ |  |
|--|---|--------|---|
- ※すべての価格に消費税 8%が含まれています。