

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

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

new

イタリア産生ハムと自家製シャルキトリ

イタリア産の生ハムとお肉の前菜盛合せ。おつまみにおすすめです。

¥780

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)

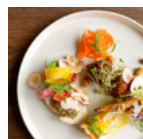
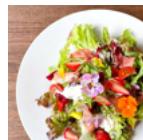
毎日店内で焼いております。オーブントースターで温めてどうぞ。

¥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

ホタテと旬野菜のクリームソース フジッリ

ホタテの甘みとクリームソースで温かみのある人一品です。

¥1000

new

豚と豆のラグー トマトソース リガトーニ

ホロホロと柔らかいお肉と豆の煮込みソース。肌寒くなる秋にぴったりソース。

¥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

new

鶏のラグーと季節野菜のピアンカ

じっくり煮込んだラグーソースと秋野菜をトッピング。

¥1180

new

サルシッチャと南瓜、リコッタチーズのトマトソース

かぼちゃのほくほく感とリコッタチーズのクリーミーさが抜群。サルシッチャが食欲をそそります。

¥1280

new

炙りカマスとすだちのピアンカ

さわやかなすだちの香りと仕上げに炙ったカマスの香ばしさが絶品。迷ったらこれ。

¥1380

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」をたっぷりせた、初夏らしいくるみのサラダ仕立て。

¥1580

白エビとトマト、モッツァレラのジェノベーゼソース

香ばしい白エビとバジルの香りがお口に広がる「ジェノベーゼソース」で。

¥1580

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ソか、トマトソースなしのピアンカか。あなたはどちら?

¥1680



Secondi - メイン料理 -

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と仕上がっています。まさにおうちでレストラン。

¥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

¥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、瓶ジュース、当店オリジナルジンジャーシロップ、クラフトコーラシロップ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。