



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。
- 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** ¥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。
- new** **イタリア産生ハムと自家製シャルキトリー** ¥780

イタリア産の生ハムとお肉の前菜盛り合せ。おつまみにおすすめです。
- 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** **ホタテと旬野菜のクリームソース フジツリ** ¥1000

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。
- new** **鶏肉と根菜のラグー トマトソース リガトーニ** ¥1000

しっとり仕上げた鶏もも肉と根菜の煮込みソースです。冬にぴったり温まります。
- 生産者さん応援!** **石坂まいたけのラザニア** ¥980

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なら忘れられません。



Pizza - ピッツァ -

- マルゲリータ** ¥1180

これぞ定番。お子さまにも人気です。
- にいがた野菜菜園風** ¥1180

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。
- new** **・青菜のマリネとカブ、パンチェッタのピアンカ** ¥1180

・旬の青菜をマリネし、パンチェッタのうまみが抜群にマッチ。
- 生産者さん応援!** **・魚沼サーモンのボスカイオーラ (トマトソース)** ¥1480

・人気の魚沼石坂まいたけをソースに使いました。たっぷりのせたサーモンとどうぞ。
- new** **・撰田屋ピッツァ (リニューアル♪)** ¥1480

・撰田屋の味噌でマリネした豚肉と中之島のれんこんを使ったメニュー。今年は妙高の「かんずり」を使い、旨味、香ばしさがさらにアップ! またこの季節が来ましたね。
- ・モルタデッラハムのピスマルク (トマトソース)** ¥1580

・イタリアのハムもモルタデッラをふんだんに使ったピッツァ。半熟卵がソースに。
- new** **・にいがたりんごとゴルゴンゾーラ、リコッタチーズのピアンカ** ¥1680

・りんごの甘味と酸味、アクセントにトレビスの苦味を。仕上げにはちみつを。
- 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ツツか、トマトソースなしのピアンカか。あなたはどっち?



Secondi - メイン料理 -

- 鴨肉のコンフィ** ¥2200

低温でじっくり火を通すことでしっとりとし上がっています。まさにおうちでレストラン。
- 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、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。

