

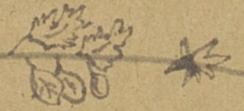
Antipasto Freddo

- ・新鮮野菜のバーニカウダ ¥1300
たっぷり野菜をバーニカウダ
- ・自家製ネーゴ ¥600
- ・マスミアサーモンマッネ ¥1100
- ・自家製ピッリス ¥550
- ・鮮魚のカルパッチョ ¥1200
詳細はスタッフまで
- ・ほいこの産ッ合わせ ¥1480
- ・イチジク(バタ)のブルスケッタ ¥500
(2ピース)

Antipasto Cardo

- ・野菜たっぷりイタリアン ¥780
ふわりふわりイタリアン ~フリット~ ¥780
- ・サルミッチャのグリル ¥900
- ・スペインチキン(6P) ¥700
- ・イチヂクネーゴ ¥980
ピッ辛トマト煮込み
- ・白コシノベゼ唐揚げ ¥880
- ・ムール貝のシエリ酒蒸し ¥1300
お酒のお供
- ・コックミグラタン ¥850
- ・トポポトコト煮込み ¥900
1本の第二の胃袋
- ・トポポ風ポテトフライ ¥680
1本の香りが絶品!!
※塩味のみも承ります。スタッフまで
- ・エビキノコのアヒージョ ¥1100
たっぷりエビとキノコ
- ・フオッカッチャ(ビッグ) ¥350
(2P)

InSalata

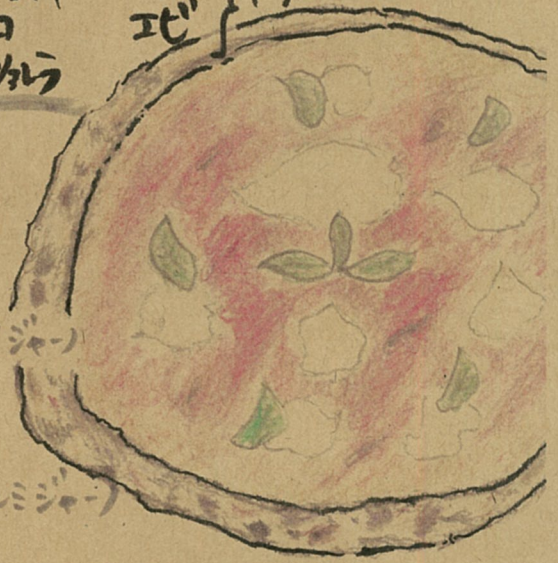


- ・ ブラーのわかれゼ ¥1400
モッツァレラの進化系!! 中身がトコロ...
- ・ クラッシュクニザサラダ ¥980
- ・ "山・恵" グルモの木の葉のサラダ
~ (パルミジャーノ ドリッシング) ¥1000
- ・ 新鮮野菜のグリーンサラダ ¥950
↳ Regular Size ¥980 (2-3人前)
↳ Small Size ¥700 (1-1.5人前)

Pizza

- ・ マルゲリタ ¥1400
(バジル・モッツァレラ・パルミジャーノ)・トマトソース
- ・ ビスマルク ¥1600
マッシュルーム・モントレーラ・パルミジャーノ・モッツァレラ
- ・ クアトロフォルマッジ ¥1600
モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・パルミジャーノ
- ・ 海の幸のクリームソース ¥1600
エビ・イカ・小柱・アスパラ・ドライトマト・ホホ・ケール・クミンソース
- ・ ディアボロンドイセ ¥1700
ペペロネ・ペペロネ・コン・ドイセ・サルシッチャ・ホホ・ガーリック
(パルミジャーノ)・ミックスチーズ
- ・ プロシュート&ルッコラ ¥1700
パルミジャーノ・ルッコラ・モッツァレラ・パルミジャーノ・トマトソース

トッピング
+200 { サルシッチャ
キノコ
モッツァレラ }
+300 { 生ハム
エビ }



※ +¥300 で フライズ 変更できます

Pasta

・ペペロンチーノ ¥880
シンプルイズベスト!!

・アラビアータ ¥980
唐辛子と和がせトマトソース

・鉄板ナポリタン ¥1000

・アマトリチャーナ ¥1100
ペーコンと玉ねぎとトマトソース

・カルボナーラ ¥1000

・ジェノベーゼ ¥1400
バジル・松の実・オリーブオイル

・自家製ボネーゼ ¥1500

・サルシッチャと2色ズッキニ ¥1300
レモングラスソース

・ゴッゴンゾーラクリームとニョッキ ¥1300

・ウニとクリームソース ¥1900

・ワタッパとトマトクリームソース ¥1680

・カチョエペペ ¥1600
チーズとバターの濃厚ロースト

・トッピング各種
白ヒレ ¥300 シシト ¥300 生ハム ¥300
ペーコン ¥400 サルシッチャ ¥200 キノコ ¥200
ナス ¥150 湯泉卵 ¥100

・ピタの種類変更は不可
ピタ ¥40 揚げピタ ¥200 99麺 ¥300
ピタとチキ ¥400 グリルチキ 玄米使用

Pesce & Carne

・鮮魚のアッパルッツォ ¥1980
一本魚を豪快に

・絶品! 和牛のローストビーフ ¥2180
リフトしたいならこれ!!

・『丹波赤鶏』骨付もも肉
クリスピーグッツル ¥1400

・イベリコ豚肩ロースのグッツル
〜2種類マスタードで〜 ¥1500

・旨ほ肉の赤ワイン煮込み ¥1800