



Antipasto

*****前菜*****

- ・まるごとトマトの冷製スープ ￥400
- ・カプレーゼ ￥1,100
ナポリ産水牛のモzzarellaとフルーツトマトの盛り合わせ
- ・パルマ産生ハム添えグリーンサラダ ￥1,250
自家製ドレッシング、ボリュームあります！
- ・おまかせ前菜盛り合わせ〈2名様分〉 ￥1,800
- ・水牛のモzzarella「トレッチャ」とパルマ産生ハム
野生種の力強いルッコラの盛り合わせ ￥1,680
- ・窯焼きパン〈2枚〉 ￥180

PIZZA

*****ピッツァ*****

- マルゲリータ ￥1,580
モzzarella、有機トマトソース、バジル
- ナポレターナ ￥1,100
チーズなし、トマトソース、にんにくスライス、オレガノ
- クワトロフォルマッジ ￥1,980
ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、モzzarella、グラナに蜂蜜を添えて
- レッジーナ ￥2,180
スモークした水牛のモzzarella、フレッシュトマト、バジル、オレガノ
- パンナミス ￥1,780
生クリーム、スイートコーン、ハム、モzzarellaチーズ、バジル
- ビアンカ・チッチョリ ￥1,800
モzzarella、自家製豚バラ肉の塩漬け、黒コショウ、赤タマネギ
- カプリチョーザ（気まぐれピッツァ） ￥1,980
アーティチョーク、キノコ、ハム
ブラックオリーブ、モzzarellaチーズ etc.
- 黄金色のマルゲリータ ￥1,680
黄金色のトマトソース、モzzarellaチーズ、バジル
- ピッツァアメリカ ￥1,890
フライドポテト、ウィンナー、モzzarellaチーズ、トマトソース
- 庄内産キノコのビスマルク ￥1,980
キノコ数種、タマゴ、モzzarella、生クリーム、ハム、オレガノ

Pasta

*****パスタ*****

- ポローニャ風ミートソースのパッパルデッレ ￥1,380
モチっとした食感と独特のコシがある幅広の生パスタ。
豚肩ロースと牛もも肉の合挽きをじっくり煮込んだソース。
(スパゲッティにもできます)
- 月山黒米のフェットチーネ ￥1,080
ホタテと季節の野菜を合わせたクリームソース。
黒米を練り込んだパスタ。
- ナポリ風ラグーのマファルディーネ ￥1,180
平たくて両サイドがフリル状のロングパスタ。
牛肩肉と豚バラ肉を煮込んだ濃厚なトマトソース。
- ナポリ風ジェノベーゼのリガトーニ ￥1,180
和牛ホホ肉とタマネギをじっくり煮込んだ、
ナポリの伝統的なパスタ料理。
- ゴルゴンゾーラの生ペンネ クルミ添え ￥1,280
ゴルゴンゾーラチーズのクリームソースと
モチモチの生パスタ。赤ワインと合います。



Secondo Piatto

*****メイン料理*****

- 北海道産牛フィレ肉の炭火焼き
2人分（180g） ￥2,980
- 庄内浜から鮮魚のアクアパッツァ
～スープもおいしいナポリ伝統の料理～
(別紙ご覧ください!!)

Analcolico

ノンアルコール

鈴木農園のブルーベリーオンザロック	580
自家製 赤いレモネード	420
シチリア産ブラッドオレンジジュース	480
ジンジャーエール	380
ウーロン茶	380
オレンジジュース	380
グレープフルーツジュース	380
炭焼きアイスコーヒー	380
フェラレツレ (イタリアの炭酸水) 500ml	620

【温】 オリジナルブレンドホットコーヒー	380
【温】 自家製かりんティー	400



Lista delle bevande

ドリンクリスト

生ビール (ハイネケン)	580
ノンアルコールビール	450
グラスワイン『スピナルバ』(白)	680
グラスワイン『ネロダヴォラ』(赤)	680

イスキア島の白ワイン【イスキアビアンコ】グラス	
~イスキア島の香り高い上質ワイン~	880
北イタリアの赤ワイン【リゴレット】グラス	980
~スペシャルオファー、トスカーナ州の赤ワイン~	

Cocktail

カクテル

カシスソーダ	480
カンパリソーダ	480
カシスオレンジ	480
カンパリウーロン	480



ディナーセット おひとり様 ¥3,200

(2名様より承ります)

●季節のスープ・・・スタッフが説明いたします

●本日の前菜盛り合わせ・・・2名分を一皿で

●ピッツァ または パスタ 以下よりひとつお選びください

【ピッツァ】

*マルゲリータ *クワトロフォルマッジ
 *マルゲリータエクストラ (DOC) +300円
 (自家栽培の日替わりミニトマトと
 ナポリ産水牛のモッツァレラを使った至極のマルゲリータ)
 *平田牧場『三元豚』の自家製ピリ辛ソーセージと
 ナポリズッキーニ、リコッタチーズのピッツァ

【パスタ】

*フレッシュトマトとナポリズッキーニのスパゲッティ
 *バジルペーストの生リングイネ (限定) +200円
 *ポローニャ風ミートソーススパゲッティ
 *月山黒米のフェットチーネ

●本日のドルチェ 2点盛り

●カフェ 以下よりひとつお選びください

【温】 ホットコーヒー/自家製かりんティー

【冷】 ウーロン茶/炭焼きアイスコーヒー

ファミリーセット お一人様 ¥2,500

(4名様より承ります)

●季節のスープ・・・スタッフが説明いたします

●パルマ産生ハム添えグリーンサラダ

●本日のおすすめ、
おまかせパスタ2種

●マルゲリータ (27cm)

●クワトロフォルマッジ (27cm)

●本日のドルチェ 2点盛り

●カフェ 以下よりひとつお選びください

【温】 ホットコーヒー/自家製かりんティ

【冷】 ウーロン茶/炭焼きアイスコーヒー