

スペシャルティ / SPECIALITE

シマエビとカラスミの冷製 カッペリーニ ¥1,800

自然派イタリアンの巨匠“植竹隆政”シェフのシグネチャーメニュー



※シマエビは季節や仕入れ状況により、変更となる場合がございます。

前菜 / ANTIPASTO



切りたての生ハム	¥1,300
グリーンサラダのレモンドレッシング和え パルミジャーノ風味	¥1,300
水牛のポッコンチーノとフルーツトマトのサラダ	¥2,400
ポテトフライ サワークリームとトリュフ塩	¥1,000
白菜の鉄板焼き セミドライトマトとパルミジャーノ	¥1,500
メヒカリのセモリナ粉フリット	¥1,600
本日の魚介のカルパチョ 鮎の魚醤レモンドレッシング	¥1,900
ムール貝のトマト煮込み	¥2,500
トリッパとランプレドット 4種豆のトマト煮込み	¥2,000
バケット	¥350

※表示料金に、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。※画像はイメージです



ピッツァ / PIZZA

〈トマトソースベース〉

- | | |
|---------------------------------------------------|--------|
| ①マルゲリータ
(トマトソース、モッツァレラ、バジル) | ¥1,700 |
| ②水牛のマルゲリータ
(トマトソース、水牛モッツァレラ、バジル) | ¥2,300 |
| ③生ハムとルッコラ
(トマトソース、モッツァレラ、生ハム、ルッコラ、バジル) | ¥3,200 |
| ④プッタネスカ
(トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、ケッパーオリーブ) | ¥1,700 |
| ⑤燻製モッツァレラとサラミ
(トマトソース、燻製モッツァレラ、サラミ、パルメザン、バジル) | ¥1,700 |
| ⑥サルシッチャとルッコラ
(トマトソース、モッツァレラ、サルシッチャ、ルッコラ、パルメザン) | ¥2,500 |

〈ソースなし / チーズベース〉

- | | |
|-----------------------------------------------|--------|
| ⑦白いマルゲリータ ビアンカ
(モッツァレラ、セミドライトマト、パルメザン、バジル) | ¥1,700 |
| ⑧クワトロフォルマッジ
(モッツァレラ、パルメザン、リコッタ、ゴルゴンゾーラ) | ¥2,500 |
| ⑨燻製モッツァレラのビアンカ
(燻製モッツァレラ、セミドライトマト、バジル) | ¥1,700 |
| ⑩ビアンカ
(モッツァレラ、ベーコン、キノコ、パルメザン) | ¥1,800 |
| ⑪サラミのビアンカ
(モッツァレラ、サラミ、ミニトマト、パルメザン、バジル) | ¥2,700 |
| ⑫サルシッチャとキノコ
(モッツァレラ、サルシッチャ、キノコ、パルメザン) | ¥2,600 |

〈その他のソース〉

- | | |
|--------------------------------------------------|--------|
| ⑬モッツァレラとジェノベーゼ
(バジルソース、モッツァレラ、セミドライトマト、パルメザン) | ¥2,600 |
|--------------------------------------------------|--------|

〈チーズなし〉

- | | |
|----------------------------------------|--------|
| ⑭生ハムとジェノベーゼ
(バジルソース、セミドライトマト、生ハム) | ¥2,300 |
| ⑮ポモドーロ
(トマトソース、セミドライトマト、オリーブ、アンチョビ) | ¥1,700 |

パスタ / PASTA

魚介のラグー ビスク風味 〈淡路麺業モッチリーニ〉	¥1,700
自家製パンチェッタと名古屋コーチンの玉子のカルボナーラ 〈淡路麺業モッチリーニ〉	¥2,000
和牛ポロネーゼとパルミジャーノ 〈淡路麺業カサレッチェ〉	¥2,100
豚のサルシッチャと蓮根、ラディッキョ 〈オレキエッテ〉	¥1,700
ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜 〈リングイネ ピッコロ〉	¥2,200
浅蜷と九条ネギ、キャベツの生姜風味 〈ヴェルミチェッリ〉	¥2,500
鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊 〈メツァパッケリ〉	¥2,600



グリリア / GRIGLIA

三河赤鶏のもも肉のグリル 焼き野菜添え	¥2,400
豚肩ロースのグリル サルサ ベルデ	¥2,400
サルシッチャとキノコのソテー ローズマリーの香り	¥2,500
骨付き仔羊のグリル サルサ ベルデ	¥2,600
牛タンのグリルと九条ネギ ペコリーノ風味	¥3,500
愛知県産知多牛”響”のタリアータ ルッコラとバルサミコソース	¥4,500
塩鯖のグリル ドライトマトとブロッコリー	¥2,000
帆立のグリル ミニトマトとバジルペーストのソース	¥4,000



アヒージョ / AJILLO

真鯛と九条ネギ、ミニトマト	¥1,700
帆立とじゃがいも、ブロッコリー	¥1,800
鶏ハートのキノコ ローズマリー風味	¥1,900



アヒージョオイルを
下記よりお選びください。

生姜オイル / アンチョビオイル



ドルチェ / DOLCE

ココナッツのブランマンジェ 季節のソース	¥1,000
フルーツのマチェドニア 白ワインゼリーと季節のソルベ添え	¥1,200
マスカルポーネクリームを包んだカカオのクレープ 温かいベリーソース	¥1,400
自家製バニラジェラード	¥700

※表示料金は、サービス料15%を別途頂戴いたします。

※メニューは仕入れの状況により変更となる場合がございます。

※アレルギー成分につきましてはスタッフにお尋ねください。※画像はイメージです