

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

パスタ / PASTA

〈淡路麺業モッチリーニを使用しております〉

魚介のラゲー ビスク風味	¥1,700
豚のサルシッチャと蓮根、ラディッキョ	¥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	¥2,000
和牛ボロネーゼとパルミジャーノ	¥2,100
ヤリイカと浜名湖の生青のりと白菜	¥2,200
浅蜷と九条ネギ、キャベツの生姜風味	¥2,500
鴨のもも肉の赤ワイン煮と春菊	¥2,600



※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、モッツアレラ、バジル)	¥1,700
②水牛のマルゲリータ (トマトソース、水牛モッツアレラ、バジル)	¥2,300
③生ハムとルッコラ (トマトソース、モッツアレラ、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、モッツアレラ、アンチョビ、ケッパーオリーブ)	¥1,700
⑤燻製モッツアレラとサラミ (トマトソース、燻製モッツアレラ、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、モッツアレラ、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 (モッツアレラ、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 (モッツアレラ、パルメザン、リコッタ、ゴルゴンゾーラ)	¥2,500
⑨燻製モッツアレラのビアンカ (燻製モッツアレラ、セミドライトマト、バジル)	¥1,700
⑩ビアンカ (モッツアレラ、ベーコン、キノコ、パルメザン)	¥1,800
⑪サラミのビアンカ (モッツアレラ、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 (モッツアレラ、サルシッチャ、キノコ、パルメザン)	¥2,600

〈その他のソース〉

⑬モッツアレラとジェノベーゼ (バジルソース、モッツアレラ、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

グリリア / GRIGLIA

三河赤鷄のもも肉のグリル 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