

Paste

スパゲッティ ボロネーゼ～自家製ごろごろミートソース  
Spaghetti with homemade sauce ¥1,390



スパゲッティ・ボンゴレ・ピアンコ  
Spaghetti vongole bianco ¥1,390



3種トマトのフレッシュトマトソーススパゲッティ  
Fresh tomato sauce spaghetti with 3 types of tomatoes ¥1,390



スパゲッティ・カルボナーラ  
Spaghetti alla carbonara ¥1,390



今月のパスタ～詳細は、スタッフまで  
Seasonal monthly pasta ¥1,390

Pizza

ピッツァ・マルゲリータ～イタリアカラーの定番  
Pizza Margarita ~ classic italian colors ¥1,650



ピッツァ・クワトロフォルマッジ～4種チーズ  
Pizza Quattro formaggi ~ 4 types of cheese ¥1,650



生ハムのピッツァ～ルッコラと生ハム  
Pizza Prosciutto ~ arugula and prosciutto ¥1,650



●夏の新作メニュー  
自家製サルシッチャとハラペーニョのピリ辛ピッツァ  
Spicy pizza with homemade sauce and jalapeno ¥1,650



pane

バゲット 薄切り 6枚  
6 slices of baguette ¥250

バゲット 厚切り 4枚  
4 thick slices of baguette ¥350

【メニューの価格は、税込表示です。】

- \* 写真はイメージです。  
仕入状況により実際の商品と異なる場合がございます。
- \* 全てのメニューは、同じ調理場で作っております。  
その為、アレルギーが一部残留する可能性がありますので予めご了承ください。  
アレルギーにつきましては、事前にお申し付けください。

【All prices are tax included.】

- \* The images are for illustrative purposes. Actual product may differ depending on procurement situation.
- \* All dishes are prepared in the same kitchen.  
Therefore, please understand that there is a possibility that some allergens may remain in the food.  
Please inform us of any allergies in advance..



イタリア各地の郷土料理から、  
ワインに合う！アンティパスト（おつまみ前菜）を  
中心に日本の季節にあった料理をご提供

- \* バンコ〈スタンディング〉でのご利用は、10%offとなります。  
17:00～着席にてアルコールご利用の場合は、  
コベルト〈お通し〉お一人様 ¥330 を頂戴しております。  
\* 10% Discount on standing use.

We charge ¥330 per person for seating use after 5pm for alcohol beverages.



■ イタリア産 シチリアオリーブの自家製マリネ Homemade marinated Sicilian olives	¥490
■ イタリア産 ドライトマトの自家製マリネ～凝縮したトマトの旨味 Homemade marinated Italia odried tomato	¥490
チーズ2種盛り合せ(ブロックカット)パルミジャーノ・ペコリーノ Assortment of 2 kinds of cheese	¥850
カポナータ～色々野菜のトマト煮込み〈冷製〉 Caponata ~ tomato stew with various vegetables	¥590
黄ニラのフリッタータ ～チーズ風味のイタリアオムレツ、トマトソースがけ Italian omelet "frittata" ~ cheese flavored with original sauce	¥490
〈シェフの田舎風パテ～バルサミコペコロスとバゲット添え Chef's rustic pate	¥790
■ イタリア代表のサラダメニュー モッツァレラチーズとフルーツトマト・ミニトマトのカプレーゼ Fruit tomato and fresh mozzarella caprese	¥990
ポテトサラダ～デルソーレ風 Italian potato salad ~ creamy soup with various vegetables	¥650
カプリチオーザ・サラダ～シェフのお任せサラダ Capricciosa salad ~ Chef's selected salad	¥850
ブレンドミックスナッツ Blended mixed nuts	¥590

【メニューの価格は、税込表示です。】

\* 写真はイメージです。  
仕入状況により実際の商品と異なる場合がございます。  
\* 全てのメニューは、同じ調理場で作っております。  
その為、アレルギーが一部残留する可能性がありますので予めご了承ください。  
アレルギーにつきましては、事前にお申し付けください。

【All prices are tax included.】

\* The images are for illustrative purposes. Actual product may differ depending on procurement situation.  
\* All dishes are prepared in the same kitchen.  
Therefore, please understand that there is a possibility that some allergens may remain in the food.  
Please inform us of any allergies in advance..



名物鉄板  
熱々オイル煮

鉄板料理

おつまみ  
パスタ  
ニョッキ

ナポリ名物! 「ゼッポレ」～青のりもっちり揚げパン Neapolitan specialty! "Zeppole"	S ¥390 / ¥590
* S サイズはお一人様向け量です。* S size is for one person.	
色々イタリア野菜のフリットミスト～ハーブ塩もオススメ Fritto misto with various italian vegetables	¥850
カラマリフリット～サクッと揚げたイカフライ Fried squid	¥700
岡山産ミツクラマッシュルームのアンチョビガーリックオイル煮 "Mitsukura" mushroom from Okayama simmered in anchovies and garlic oil	¥790
エビのアンチョビガーリックオイル煮 Shrimp simmered in anchovies and garlic oil	¥790
2種のアスパラとベーコンのアンチョビガーリックオイル煮 White & green asparagus in anchovies and garlic oil	¥790
●夏の新作メニュー メイクインとペコリーノのオープン焼き Oven baked "May queen" potatoes and pecorino cheese	¥690
ぐるぐるソーセージの鉄板焼き～漆黒 Grilled spiral sausage - black colored * Not blood sausage	¥1,090
ぐるぐるソーセージの鉄板焼き～チョリソー Grilled spiral sausage - chorizo	¥1,090
●夏の新作メニュー 岡山県産森林鶏のディアボラ～パリッと仕上げたピリ辛焼き Oven baked chicken with spicy sauce	¥1,050
●夏の新作メニュー 鱈(きす)とミツクラマッシュルームのカルトッチョ * Cartoccio with garfish and "Mitsukura" mushroom	¥1,190
●夏の新作メニュー 季節野菜のバーニャカウダ * Bagna Cauda with Seasonal Vegetables	¥1,290
名物! 真っ赤な鉄板ペンネアラビアータ Bright red iron plate penne arrabbiata	S ¥690 / ¥990
* S サイズはお一人様向け量です。* S size is for one person.	
●夏の新作メニュー ニョッキのセージバターソース～グリル野菜と一緒に * Gnocchi with Sage butter taste	¥990

