

ランチセット

お好きなパスタまたはピッツァに、プラス2,000円(税込)で
お楽しみいただけるランチセットです



Pasta or Pizza + ¥ 2,000

Carpaccio "カルパッチョ"

新鮮カルパッチョ

Antipasti Misti "前菜"

前菜の盛り合わせ

Pane "トースト"

ガーリックトーストまたはバタートースト(マーガリン使用)

※おかわり自由

Pasta e Pizza "パスタまたはピッツァ"

別頁のメニューの中から好きなものをお選びください

Dolci "デザート"

手作りデザートの盛り合わせ

Bevande "ドリンク"

ドリンクメニューより好きなものをお選びください。

[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

パスタ

Salsa di pomodora - トマトソース -

- | | | |
|---|---|------------------------------|
| 1 | 天使の海老と魚介を使ったペスカトーレ
(海の幸のトマトソーススパゲティ) | 単品 ￥ 2,450
ランチセット ￥ 4,450 |
| 5 | 若鶏と自家製モッツァレラチーズ、
揚げ茄子のトマトソーススパゲティ | 単品 ￥ 1,750
ランチセット ￥ 3,750 |
| 6 | イベリコ豚と女鹿平産キノコの
トマトソーススパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ランチセット ￥ 3,800 |

Salsa alla crema - クリームソース -

- | | | |
|----|---|------------------------------|
| 8 | 豊平産 産みたて真卵を使ったカルボナーラ | 単品 ￥ 1,700
ランチセット ￥ 3,700 |
| 9 | 天使の海老と帆立のトマトクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,300
ランチセット ￥ 4,300 |
| 11 | ローストしたクルミと若鶏、女鹿平産エリンギの
ジェノバクリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ランチセット ￥ 3,800 |
| 12 | スモークサーモンとハウレン草の
クリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,500
ランチセット ￥ 3,500 |
| 18 | 牛肉とポルチャーニ、
女鹿平産キノコのクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,300
ランチセット ￥ 4,300 |
| 25 | アサリと白身魚の
アンチョビクリームスパゲティ | 単品 ￥ 1,800
ランチセット ￥ 3,800 |



Italiana - イタリアン -

- | | | |
|----|--|------------------------------|
| 13 | 天使の海老と魚介を使った海の幸のスパゲティ
バジリコ風味 | 単品 ￥ 2,450
ランチセット ￥ 4,450 |
| 14 | 若イカを使ったイカスミスパゲティ | 単品 ￥ 2,200
ランチセット ￥ 4,200 |
| 21 | 和牛と自家製モッツァレラチーズを使った
ボロネーゼ | 単品 ￥ 1,900
ランチセット ￥ 3,900 |
| 23 | 削りたてパルミジャーノ・レッジャーノをかけた
イベリコ豚のジェノベーゼ | 単品 ￥ 2,000
ランチセット ￥ 4,000 |

シェフの気まぐれパスタ

- | | | |
|---|---------------------|------------------------------|
| A | 釜揚げしらすと胡瓜のアーリオ・オーリオ | 単品 ￥ 2,200
ランチセット ￥ 4,200 |
| B | 桜海老と広島レモンのクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,100
ランチセット ￥ 4,100 |
| C | 北海雲丹を使ったクリームスパゲティ | 単品 ￥ 2,800
ランチセット ￥ 4,800 |



ピッツァ



イタリア製のピザ窯で薪を使って1枚ずつ丁寧に焼いております。

薪窯でしか表現できない表面はカリカリ、
内側はもちもちの食感と薪の風味をお楽しみくださいませ。

- | | | |
|----|---|----------------------------|
| 1 | マルゲリータ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、バジル) | 単品 ￥1,800
ランチセット ￥3,800 |
| 2 | カプリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ソーセージ、マッシュルーム、ブラックオリーブ、ゆで卵、アスパラガス、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,200
ランチセット ￥4,200 |
| 3 | デリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、エビ、生ハム、ケッパー、ルーコラ) | 単品 ￥2,500
ランチセット ￥4,500 |
| 4 | ナスとベーコンのピッツァ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ナス、ベーコン、バジル) | 単品 ￥2,000
ランチセット ￥4,000 |
| 6 | ビスマルク
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、モルタデッラ、半熟卵、マッシュルーム、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,300
ランチセット ￥4,300 |
| 7 | クアットロフォルマッジ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレジヨ、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,650
ランチセット ￥4,650 |
| 8 | シチリアーナ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、アンチョビ、ケッパー、ニンニク、赤タマネギ、オレガノ、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,000
ランチセット ￥4,000 |
| 9 | ディアボラ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、サラミ、ソーセージ、赤タマネギ、ペコリーノチーズ、オレガノ) | 単品 ￥2,200
ランチセット ￥4,200 |
| 10 | 生ハムと女鹿平産キノコのクリームピッツァ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、生ハム、女鹿平産キノコ、カマンベールチーズ、ルーコラ、トマト、パルミジャーノ) | 単品 ￥2,550
ランチセット ￥4,550 |

シェフの気まぐれピッツァ

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| A | モルタデッラとピスタチオのピッツァ
(モルタデッラ、モッツァレラ、リコッタ、パルミジャーノ、ピスタチオクリーム、マッシュルーム、ルコラ、オレンジピール) | 単品 ￥2,600
ランチセット ￥4,600 |
| B | 桜鯛のピッツァ ジェノベーゼ
(モッツァレラ、タイ、レモン、サラミ、インゲン、プチトマト、バジル、ジェノバソース、粉チーズ) | 単品 ￥2,400
ランチセット ￥4,400 |
| C | モルタデッラと春野菜のビスマルク
(モルタデッラ、モッツァレラ、パルミジャーノ、生クリーム、空豆、アスパラガス、半熟卵) | 単品 ￥2,500
ランチセット ￥4,500 |

[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

ドリンク

ワイン・カクテルなど、アルコールのメニューも別途ご用意しております。

お気軽にスタッフまでお尋ねください。

グラスワイン・ビール

スパークリングワイン

グラスワイン(赤/白)

生ビール ハーフ(250ml)

オールフリー 樽詰(240ml)

(ノンアルコールビール)

アイズドリンク

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶

赤ブドウジュース(+100円)

マンゴージュース(+100円)

イタリア産ブラッドオレンジジュース(+100円)

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

アイ스티(ストレート/キャラメル)

ホットドリンク

カフェ・レジェーロ

カフェラテ

カプチーノ

エスプレッソ

ホットティ(アールグレイ/ダージリン/キャラメル)

ハーブティ(カモミール/レモングラス)

[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

Special Lunch Course

※ 全て税込価格です

平日限定特別ランチコース

二種類の前菜に、パスタ、お肉料理、ドルチェを合わせた
6,500円(税込)のランチコースです。
平日のみのご提供とさせていただきます。

お一人様 ￥6,500



Carpaccio "カルパッチョ"

本日のカルパッチョ

Antipasti Misti "前菜"

温かい前菜の盛り合わせ

Pane "トースト"

ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用

Pasta "パスタ"

桜海老と広島レモンのクリームスパゲティ

Sorbetto "お口直し"

お口直しのソルベ

Carne "お肉料理"

国産牛のロースト

Dolci "ドルチェ"

パティシエ特製ドルチェ

Bevande "コーヒーまたは紅茶"

ソフトドリンク、コーヒー、紅茶などお選びいただけます



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311