

プリフィックスコース

好きなパスタまたはピZZァをメニューの中からお選びください
 プラス3,500円で前菜、デザート、ドリンクがお楽しみいただけます
 更にプラス2,200円で下記のコースにお肉料理を追加できます

Pasta

or

Pizza

+ ¥ 3,500

Carpaccio "カルパッチョ"

帆立の瞬間炙り サルサヴェルデ

Antipasti Misti "前菜"

初鱈のコトレッタ ケッカソース

Antipasti Misti "前菜"

鶏肉の直火焼き 柚子胡椒のアッチェント

Pane "トースト"

ガーリックトースト or 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ZZ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"

パティシエ特製ドルチェの盛り合わせ

Bevande "ドリンク"

下記より好きなドリンクを、お選びください

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

マンゴージュース

ホワイトウォーター

ウーロン茶

生ビール(小)

グラスワイン(赤/白)

スパークリングワイン(甘口/辛口)

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ キャラメル

◇ アップル

アイ스티

◇ アールグレイ

◇ フレーバーティ

(イチゴ/キャラメル/アップル)

お肉料理

国産牛サーロインのアロスト
 蓮根のピューレ

上記のコース+ ¥ 2,200

[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660

パスタ

Salsa di pomodora - トマトソース -

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
| 1 | 若鶏と揚げ茄子、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズの トマトソース スパゲティ | 単品 ￥1,600 ブリフィックスコース ￥5,100 |
| 2 | 季節野菜をたっぷり使ったアマトリチャーナ | 単品 ￥1,900 ブリフィックスコース ￥5,400 |
| 3 | 牛肉と女鹿平産キノコのトマトソース スパゲティ マスカルポーネチーズ添え | 単品 ￥2,100 ブリフィックスコース ￥5,600 |
| 4 | 天使の海老と広島県産ムール貝を使ったペスカトーレ | 単品 ￥2,300 ブリフィックスコース ￥5,800 |

Salsa alla crema - クリームソース -

- | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| 5 | サーモンとほうれん草の クリームソース スパゲティ | 単品 ￥1,500 ブリフィックスコース ￥5,000 |
| 6 | 華味卵を使ったカルボナーラ | 単品 ￥1,600 ブリフィックスコース ￥5,100 |
| 7 | 生ハムと女鹿平産キノコの クリームソース スパゲティ ポルチーニ風味 | 単品 ￥2,100 ブリフィックスコース ￥5,600 |
| 8 | 天使の海老とホタテの トマトクリームソース スパゲティ | 単品 ￥2,300 ブリフィックスコース ￥5,800 |
| 9 | 若鶏と女鹿平産キノコの ジェノバクリーム スパゲティ | 単品 ￥1,900 ブリフィックスコース ￥5,400 |



Italiana - イタリアン -

- | | | |
|----|---|--------------------------------|
| 10 | 天使の海老と海の幸のスパゲティ バジリコ風味 | 単品 ￥2,300 ブリフィックスコース ￥5,800 |
| 11 | 生ハムとルーコラのスパゲティ | 単品 ￥1,400 ブリフィックスコース ￥4,900 |
| 12 | 和牛を使ったボロネーゼ (自家製モッツァレラチーズの入ったミートソース スパゲティ) | 単品 ￥1,900 ブリフィックスコース ￥5,400 |
| 14 | 若イカのイカスミ スパゲティ | 単品 ￥2,100 ブリフィックスコース ￥5,600 |

di Stagione - 季節限定メニュー -

- | | | |
|---|-----------------------|--------------------------------|
| A | 鯖のタップナード リングイネ レモンの香り | 単品 ￥2,000 ブリフィックスコース ￥5,500 |
| B | 北海ウニのクリームソース スパゲッティ | 単品 ￥2,800 ブリフィックスコース ￥6,300 |
| C | 桜海老と春野菜のリングイネ | 単品 ￥2,000 ブリフィックスコース ￥5,500 |



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 ￥1,900 プリフィックスコース ￥5,400 |
| 2 | 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、ベーコン、半熟卵、 パルミジャーノレジャーノ、マッシュルーム、ブラックオリーブ) | 単品 ￥2,300 プリフィックスコース ￥5,800 |
| 3 | 自家製オイルサーディンのシチリアーナ (トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、 自家製オイルサーディン、アンチョビ、ケッパー、ブラックオリーブ、赤玉ねぎ) | 単品 ￥2,300 プリフィックスコース ￥5,800 |
| 4 | 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、パルミジャーノレジャーノ ブラックオリーブ、ゆで卵、ソーセージ、マッシュルーム、アスパラガス) | 単品 ￥2,300 プリフィックスコース ￥5,800 |
| 5 | クアトロフォルマッジ (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、 タレージョ、パルミジャーノレジャーノ) | 単品 ￥2,500 プリフィックスコース ￥6,000 |
| 6 | 生ハムと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、クリームチーズ、 パルミジャーノレジャーノ、生ハム、いろいろキノコ、ルーコラ) | 単品 ￥2,400 プリフィックスコース ￥5,900 |
| 7 | 茄子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、 パルミジャーノレジャーノ、茄子、ベーコン、バジル) | 単品 ￥2,200 プリフィックスコース ￥5,700 |



di Stagione - 季節限定メニュー -

- | | | |
|---|---|--------------------------------|
| A | ホタルイカと菜の花のピッツァ (生クリーム、モッツァレラチーズ、ホタルイカ、ゴルゴンゾーラ、 菜の花、パルミジャーノ レジャーノ) | 単品 ￥2,300 プリフィックスコース ￥5,800 |
| B | 桜海老と春野菜のピッツァ (生クリーム、モッツァレラチーズ、タレージョ、桜海老、スナップエンドウ、 パルミジャーノ レジャーノ、グリーンピース、プチトマト) | 単品 ￥2,300 プリフィックスコース ￥5,800 |

[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660

アラカルト

A La Carte - 一品料理 -

- | | | |
|---|--------------------|---------|
| 1 | 前菜の4種盛り合わせ | ¥ 2,000 |
| 2 | ベーコンとキノコのグリーンサラダ | ¥ 1,400 |
| 3 | 骨付き広島熟成鶏の豪快窯焼き | ¥ 2,400 |
| 4 | 窯焼き仕立てのズッパ ディ ペッシェ | ¥ 2,400 |

Pane - トースト -

- | | | |
|---|--------------------|-------|
| 1 | ガーリックトースト(マーガリン使用) | ¥ 350 |
| 2 | バタートースト(マーガリン使用) | ¥ 350 |

Focaccia - フォカッチャ -

- | | | |
|--|------------------|-------|
| | フォカッチャ(自家製バター添え) | ¥ 400 |
|--|------------------|-------|

[お問い合わせ・ご予約] 0827-28-6660