

Prefix Course

ディナータイム限定 プリフィックスコース



お好きなパスタまたはピッツアをメニューの中からお選びください
 プラス3,100円で前菜、デザート、ドリンクがお楽しみいただけます

Pasta or Pizza + ¥ 3,100

Carpaccio "鮮魚のカルパッチョ"

鯉のマチェドニア

Antipasto "シェフ自慢の前菜"

真鯛のアッロスト 筍 ジェノベーゼ
 アリスタ 春野菜のダンツァ

Pane "トースト"

ガーリック又はバター トースト(マーガリン使用)

Primo Piatto "パスタ又はピッツア"

ディナーメニューより一品お選びいただけます

Dolce "選べるデザート"

パティシエ特製ドルチェ

Bevande "ドリンク"

下記より一品お選びいただけます。

アルコール

- グラスワイン(赤/白)
- グラスビール(ハーフサイズ)
- 樽詰めスパークリングワイン

ノンアルコール

- 樽詰オールフリー(ハーフサイズ)
- スパークリングワイン アップル

ソフトドリンク

- オレンジジュース
- ブドウジュース
- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャエール
- マンゴージュース
- グレープフルーツジュース

コーヒー

- レギュラーコーヒー
(ホット/アイス)
- エスプレッソ
- カフェオレ
(ホット/アイス)
- カプチーノ

紅茶

- フレーバーアイスティ
(ストロベリー/ピーチ/
キャラメル/カシス)
- ホットティ
(アールグレイ/ダーズリン/
アップル/ストロベリー/キャラメル)
- アイスティ

※ 全て税込価格です

Pasta

パスタ



Salsa Pomodoro トマトソース

- 2 ○ 揚げ茄子とバジル、ベーコンのトマトソース スパゲッティ ￥ 1,400
- 5 ○ 自家製モッツアレラチーズと若鶏、
女鹿平産椎茸のトマトソース スパゲッティ ￥ 1,600
- 1 ○ 天使の海老と魚介を使ったスパゲッティ ペスカトーレ ￥ 2,000

Salsa Crema クリームソース

- 7 ○ 自家菜園ハーブでマリネしたサーモンと
ほうれん草のクリームソース スパゲッティ ￥ 1,400
- 6 ○ 農家のベーコンを使ったスパゲッティ カルボナーラ ￥ 1,500
- 8 ○ 生ハムとポルチーニ、
色々きのこのクリームソース スパゲッティ ￥ 1,900
- 10 ○ 香ばしく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 スパゲッティ ￥ 1,900
- 9 ○ 天使の海老と帆立のトマトクリームソース スパゲッティ ￥ 1,900

Italiana イタリアン

- 4 ○ ベーコンと色々きのこ、ほうれん草の松の実入りスパゲッティ ￥ 1,600
- 29 ○ イベリコ豚と季節野菜のスパゲッティ ジェノベーゼ ￥ 2,000
- 17 ○ 自家製モッツアレラチーズと
国産牛を使ったボロネーゼ (ミートソース スパゲティ) ￥ 1,800
- 12 ○ 天使の海老と魚介を使った
海の幸のスパゲッティ バジルの香り ￥ 1,900

※ 全て税込価格です

Pizza

ピッツァ



ゾーナイタリアでは、本場イタリア仕込みの製法でチーズを作っています
できたてモッツアレラチーズの窯焼きピッツァをお楽しみください

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | ○ マルゲリータ
(自家製モッツアレラチーズ・バジル・フレッシュトマトソース) | ¥ 1,900 |
| 3 | ○ プロシュート
(生ハム・マスカルポーネチーズ・ベーコン・自家製モッツアレラチーズ) | ¥ 2,200 |
| 5 | ○ カプリチオーザ
(ほうれん草、ゆで卵、ベーコン、マッシュルーム、黒オリーブ、自家製モッツアレラチーズ) | ¥ 2,300 |
| 6 | ○ クアトロ フォルマッジ
(ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・マスカルポーネチーズ・生クリーム・自家製モッツアレラチーズ) | ¥ 2,300 |

Take Out

ピッツァはプラス170円(箱代)でお持ち帰りいただけます。

※ 全て税込価格です

Dolce

デザート



ゾーナイタリア自慢の自家製ドルチェを是非ご賞味ください。

Cake ケーキ

- 1 ○ 自家製リコッタチーズを使ったプリン ￥ 480
- 2 ○ ティラミス ￥ 580
- 3 ○ ベイクドチーズケーキ ￥ 560
- 4 ○ 季節のフルーツタルト ￥ 850

Gelato ジェラート

- 1 ○ バニラのジェラート ￥ 550
- 2 ○ チョコレートのジェラート ￥ 550
- 3 ○ 自家製リコッタチーズとベリー
のジェラート ￥ 600

※ 全て税込価格です

Vino

ワイン

- 前菜に合わせやすい美味しいワインリスト -

美味しいお料理と合わせて美味しいワインはいかがですか

Vino Frizzante スパークリングワイン

- 樽詰めスパークリングワイン(やや辛口)**

グラス	¥	580
-----	---	-----

チリ産のソヴィニヨン・ブランを使用しており、上品な香りですっきりとした味わいで食欲を駆り立てる最初の一杯に最適です

Spumante Analcolico ノンアルコールスパークリングワイン

- スパークリングワインアップル**

グラス	¥	400
-----	---	-----

Vino Bianco 白ワイン

- カステッリ ディ セヴェリーノ トレブビアーノ&ファランギーナ**

グラス	¥	580
デカンタ	¥	1,400
フルボトル	¥	2,500

アロマとフルーツの香りが広がるフレッシュな酸味のあるワインです。
- シャトー ド カンプジェ ブラン**

グラス	¥	880
デカンタ	¥	2,100
フルボトル	¥	4,700

柑橘やアプリコットの甘い香りがあり、上質な酸を感じられます。カルパッチョやサラダに合わせるとお料理を引き立たせてくれます。

Vino Rosso 赤ワイン

- カステッリ ディ セヴェリーノ カベルネ&サンジョヴェーゼ**

グラス	¥	580
デカンタ	¥	1,400
フルボトル	¥	2,500

口当たりがなめらかでタンニンの柔らかいのが特徴のワインです
- シャトー ド カンプジェ ルージュ**

グラス	¥	880
デカンタ	¥	2,100
フルボトル	¥	4,700

華やかな香りと程良いタンニンを味わえ、若鶏とシチリアポテトの備長炭焼きとの相性が良いワインです

※ 全て税込価格です