

I SALUMI ED I FORMAGGI

サルーミ & フォルマッジ

PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハム

フル ¥2,280

ハーフ ¥1,180

AFFETTATI MISTI

ハムの盛り合わせ

¥1,280

厳選された生ハム、サラミの盛合せ

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

GNOCOCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO

厳選生ハムとニョッコ・フリット

¥1,780

切りたての生ハムに熱々の揚げ生地を添えるエミリア・ロマーニャ州の名物。

AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

ハムとチーズの盛り合わせ

¥2,480

厳選された生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ。

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

FORMAGGI MISTI

チーズの盛り合わせ

¥1,280

イタリア産のチーズの盛合せ

※入荷状況により変わりますのでスタッフまでお尋ねください。

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

生ハムとモッツアレラ

¥2,580

生ハムと田園ブラザ川場の新鮮なモッツアレラの盛合せ

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

ブルラータ フレッシュトマト添え

¥2,880

生クリームと細かくしたモッツアレラを包み込んだ

田園ブラザ川場の絶品チーズ

IL PARMIGIANO REGGIANO

チーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノは、北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の特定の地域でのみ生産されています。

約350の小規模生産者によって年間360万個以上が作られて

います。熟成を経て生まれる芳醇な香りと、味わいは、

そのまま食べても、すりおろしてパスタなどに使っても絶品です。

KAWABA CHEESE

群馬県川場村の「田園ブラザ川場」で生産される新鮮な

フレッシュ・チーズ。イタリア・ピエモンテ州にあるチーズ専門店

Giolito Formaggi(ジョリート・フォルマッジ)社の3代目にして、

イータリーのチーズ部門責任者のジョリート氏が監修しています。

ブルラータやモッツアレラの上質で繊細な味わいをお楽しみください。

LE INSALATE

サラダ

INSALATA TRICOLORE

トリコロレ

フル ¥1,480

トレビス、ルーコラ、アンディーヴをパルサミコで

味付けした3色のサラダ

ハーフ ¥880

INSALATA NIZZARDA

ニース風サラダ

フル ¥1,680

グリーンサラダにアンチョビ、オリーブ、ゆで卵、

ツナを加えたボリュームのあるサラダ

ハーフ ¥980

INSALATA MISTA CON PROSCIUTTO E GRANA

生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ

フル ¥1,980

グリーンサラダに味わい深い生ハム、

グラナ・パダーノを添えたサラダ

ハーフ ¥1,180

GLI ANTIPASTI

GLI ANTIPASTI

冷前菜

ANTIPASTO MISTO アンティパスト ミスト

CLASSICO

クラッシコ ¥2,180 1人前追加 ¥1,090

厳選生ハム / トリュフのクロケッタ
/ ストラッキーノ / ピッツァピアンカ
/ クレーマ ディ ゴルゴンゾーラの
クロスティーニ / バーニャカウダ

MARE

マーレ ¥2,180 1人前追加 ¥1,090

鮮魚のカルパッチョ / タコのテリース
/ ムール貝のインパナート
/ イカのトマト煮込みポレンタ添え
/ 鮮魚のイン・サオール

※入荷状況により内容が変更となる場合があります

INSALATA DI MARE

海の幸のサラダ

フル ¥1,680

ハーフ ¥980

INSALATA CAPRESE

カプレーゼ

¥1,880

田園ブランチ川場のモッツアレッタ

BAGNA CAUDA

バーニャカウダ

¥1,780

OLIVE TAGGIASCHE DI ROI

ロイ社のタッジヤスカ・オリーブ

¥780

リヴィエラ海岸沿いで収穫される小粒のタッジヤスカオリーブ

前菜

CALDI

温前菜

FRITTO MISTO

魚介のフリット

¥1,280

セモリナ粉をつけて揚げたサクサクの魚介のフリット

ARANCINI

アランチーニ (3個)

¥1,050

1個追加

¥350

PANELLE

パネッレ

¥880

ひよこ豆の生地をサクッと揚げたシチリアの名物

TRIPPA AL POMODORO

トリッパのトマト煮込み

¥1,180

VERDURE ALLA GRIGLIA

季節野菜のグリル

¥880

ARROSTO DI PATATE

ジャガイモのロースト

¥780

香ばしくローストしたローズマリー風味のジャガイモ

PIZZA BIANCA

ピッツァ ピアンカ・パン

PIZZA BIANCA GRANA PADANO

グラナーナ・パダーノのピッツァ・ピアンカ

¥480

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使ったグラナーナ・パダーノ風味のシンプルなピッツァ。
生ハムやサラミとの相性も抜群です。

PANE

パン

¥380

LE MINESTRE

スープ

MINISTRONE

ミネストローネ

¥880

VELLUTATA DI LEGUMI DI VALLETTA

ヴァレッタ豆のポタージュスープ

¥880

LA PASTA

パスタ

SPAGHETTO EATALY CON STRACCIATELLA

スパゲット イータリー ストラッチャテッラのせ ¥1,980
ダッテリーノトマトのソースをからめたスパゲッティに
田園ブラザ川場のストラッチャテッラをトッピング

SPAGHETTO EATALY

スパゲット イータリー ¥1,780
グラニャーノ産のスパゲッティ、ダッテリーノトマト、リゲリア産のオイルを使用
※ベンネに変更できます

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

ブカティーニ アマトリチャーナ ¥1,780
ゲアンチャーレのこくとトマトがマッチしたアマトリーチェの伝統料理

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

スパゲッティ ボンゴレ ¥1,880
アサリをたっぷり使ったスパゲッティ

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

スパゲッティ カルボナーラ ¥1,780
卵とチーズだけで作る本格的なカルボナーラ ※ベンネに変更できます

LINGUINE ALLA GENOVESE

リングイネ ジェノヴェーゼ ¥1,780
バジリコの香りが爽やかな一皿

CACIO E PEPE

カチョエペペ ¥1,780
ペコリーノローマノをたっぷり使い、黒胡椒の風味で仕上げるローマの味

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

プッタネスカ ¥1,780
アンチョビ、オリーブ、ケッパーを加えたピリッと辛いトマトソースのスパゲッティ

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

スパゲッティ ボッタルガ ¥1,880
イタリヤ産ボラのからすみをふんだんに使ったスパゲッティ

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

フルッティ ディ マーレ ¥2,480
魚介のうま味たっぷりのリングイネ

LA PASTA FRESCA

パスタ・フレスカ

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ / トマトソース ¥1,780
リコッタチーズとほうれん草を詰めた自家製のラヴィオリをトマトソースで

リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ

¥1,780
リコッタチーズとほうれん草を詰めた
自家製のラヴィオリをセージ入りバター風味で

TAGLIOLINI AL POMODORO FRESCO

フレッシュトマトのタリオリーニ ¥1,680
フレッシュ・トマトを使ったシンプルで味わい深い一皿

LASAGNA

ラザニア ¥1,880
自家製ボロネーゼソースとベシャメルソースを重ねた濃厚な味わい

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

タリアテッレ ボロネーゼ ¥1,780
牛肉と香味野菜を煮込んだ味わい深いボロネーゼソースをからめたタリアテッレ

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA

パッパルデッレ 鴨肉のラゲービアンコ ¥1,880
鴨肉の美味しさが際立つ幅広い自家製手打ちパスタ

PASTA STAGIONALE

季節のおすすめパスタ ¥ -
詳細はスタッフにお尋ねください

LA PIZZA

ピッツア

ムリーノ・マリーノ社の小麦粉を使った2種類の生地をお楽しみください

SOTTILE / ソッティーレ

生地を薄く伸ばし、香ばしく焼き上げたローマ風のピッツア

CLASSICA / クラッシカ

小麦の豊かな香りと美味しさが感じられるクラシックなピッツア

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA

水牛モッツアレラのマルゲリータ

トマトソース、モッツアレラ・ディ・ブーフアラ、バジリコ

¥2,480

CINQUE FORMAGGI

チンクエフォルマッジ

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ・ピッカント、タレージョ、グラナーナ・パダーノ、リコッタ

¥2,480

MARINARA

マリナーラ

トマトソース、ニンニク、オレガノ

¥1,780

MACELLAIO

マチェッライオ

モッツアレラ、グラナーナ・パダーノ、リコッタ、モルタデッラ、パンチェッタ、ハム、サルシッチャ、ローズマリー

¥2,480

SICILIANA

シチリアーナ

トマトソース、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジリコ、ニンニク

¥2,080

PESCATORA

ペスカトーラ

トマトソース、ムール貝、ズワイガニ、エビ、イカ、オリーブの実

¥2,680

ROMANA

ロマーナ

トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ

¥2,180

FUNGI E PROSCIUTTO COTTO

キノコとハム

キノコ、ハム、バジリコ、ニンニク、モッツアレラ

¥2,480

DIAVOLA

ディアボラ

トマトソース、モッツアレラ、ピッカントサラミ

¥2,280

BURRATA

ブッラータ

トマトソース、チェリートマト、ブッラータ、バジリコ

¥2,980

SALSICCIA E NDUJA

青唐辛子とサルシッチャのピッツア

サルシッチャ、モッツアレラ、ンドゥーヤ、赤玉ねぎ、青唐辛子、ニンニク

¥2,280

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

生ハムとルーコラ

厳選生ハム、モッツアレラ、グラナーナ・パダーノ、ルーコラ

¥2,980

メニュー内のアイコンについて



唐辛子を使用



ニンニクを使用

I SECONDI

メイン料理

I PESCI

魚料理

PESCE DEL GIORNO

本日の鮮魚：お好みの調理法をお選びください

アクアパッツア

¥2,980

鮮魚と野菜のハーブロースト

¥2,980

FILETTO DI ORATA ARROSTO CON POMODORI FRESCHI

真鯛のロースト フレッシュトマトソース

¥2,680

LA CARNE

肉料理

ARROSTO DI POLLO CON SALSA DI OLIVE TAGGIASCHE

大山鶏のロースト タッジヤスカオリブソース添え

¥2,780

リグーリア産タッジヤスカオリブのソースを添えたチキンのロースト

GOTOLETTA ALLA MILANESE

ミラノ風カツレツ

¥2,980

仔牛のミラノ風カツレツ

ARROSTO DI ANATRA

鴨肉のロースト

¥2,980

甘酸っぱいバルサミコソースを添えた鴨肉のロースト

TAGLIATA DI MANZO

黒毛和牛のタリアータ

¥3,480

ルーコラとグララーナバターをたっぷり添えた牛肉のロースト

MAIALE E VERDURE ALLA GRIGLIA

豚肉と季節野菜のグリル

¥2,780

香ばしくグリルした豚肉と野菜

BISTECCA ALLA FIORENTINA

フィレンツェ風ビステッカ

¥6,800

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ローマ風サルティンボッカ

¥2,780

仔牛肉に生ハムとセージをのせたローマの伝統料理

I DOLCI

ドルチェ

PANNACOTTA

パannaコッタ

濃厚な味わいのベイクドパannaコッタ

¥780

GELATO CON OLIO AL LIMONE

ジェラート レモンオイルがけ

ヴァニラジェラートに香り高いコッピニー社の
レモンオイルをトッピング

¥780

TIRAMISÙ

ティラミス

マスカルポーネとヴェルニャーノ社のエスプレッソを使った贅沢なティラミス

¥780

GELATO CON ACETO BALSAMICO

ジェラート バルサミコがけ

ヴァニラジェラートにジュゼッペ・ジュスティ社のバルサミコをトッピング

¥780

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

ピスタチオのセミフレッド

ブロンテ産ピスタチオペーストを使った香り高く濃厚な味わいのセミフレッド

¥780

GELATO DUE GUSTI

本日のジェラート 2 種盛り

フレーバーはスタッフにお尋ねください。

¥980

AFFOGATO

アッフォガート

フィオル・ディ・ラッテジェラートに香り高いヴェルニャーノ社のエスプレッソをプラス

¥880