

～ Antipasto ～ 前菜

馬肉のカルパッチョ -卵黄添え-

Horse meat carpaccio -with egg yolk-

低カロリー、低脂肪が特徴の馬肉を使ったカルパッチョ、旨味の詰まった卵黄と一緒に

¥1,600



黒毛和牛もも肉のたたき -チプリアーニ風-

Wagyu Beef Carpaccio -Cipriani style-

ヴェネチア発祥の料理、黒毛和牛の上質な赤身のもも肉を柔らかく薄切りに

¥1,500

白身魚とクリームチーズのディップ

White fish and cream cheese mousse

白身魚のすり身とクリームチーズを合わせ、隠し味にいぶりがっこを入れたディップ

¥700

牛トリッパのトマト煮込み

Trippa's stewed tomatoes

牛の第4胃「ハチノス」をローマ風にトマトでコトコト煮込みました

¥890

豪快たっぷりスライスしたて生ハム

Prosciutto

店内でオーダーが入ってからスライスするので、香りと味が抜群です

¥1,980

ハーフサイズ/¥1,200

ソムリエ厳選チーズ盛り合わせ

Sommelier carefully selected cheese platter

シーズンごとにソムリエが厳選した、チーズの盛り合わせ

¥1,200

本日の生牡蠣

Today's Oyster

当日買い付けた日替わりの産地の生牡蠣、別途黒板メニューにてご案内します

各種 ¥Ask

※時間帯によっては準備中の場合があります!

「新鮮な野菜の理由」

料理長自ら毎日市場に足を運び

その日の朝に買い付けてきたばかりの新鮮な野菜です

「さくら」の新鮮な野菜を一度食べると甘味や苦味など

その野菜本来の濃い味に驚かれると思います

季節によって種類の違う色とりどりの野菜をお楽しみください

～ Insalata ～ 野菜

市場直送!10種類の野菜の石窯焼き

Direct from the market! Stone oven baking of 10 kinds of vegetables

自慢の薪窯を使い、新鮮な三浦野菜の甘みと旨味を最大限引き出した一皿
¥1,200



山の幸のサラダ

Mountain Foods Salad-

新鮮な三浦野菜に、キノコを乗せて、パルミジャーノをふりかけました

¥1,100

朝採れサラダ

Mix Vegetables salad

20種類以上の食材をミックスした生野菜サラダ、自家製ドレッシングで

¥850

三浦野菜のバーニャ・カウダ

Miura vegetable bagna cauda

ピエモンテ地方の郷土料理、ニンニクアンチョビの効いたアツアツのソースをつけて

¥1,400

ブッラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ

Burrata cheese and Seasonal fruit caprese

クリーミーで柔らかい極上ブッラータチーズと季節のフルーツを使ったカプレーゼ

¥1,800

本日の日替わり前菜

Today's Appetizer

当日買い付けた食材を使って作った日替わりの前菜、別途黒板メニューにてご案内します

各種 ¥Ask

※時間帯によっては準備中の場合があります!

～ Pasta ～ パスタ

しらすと白髪ネギのペペロンチーノ

¥1,500

Peperoncino with shirasu and shaved Green onions

パスタ:スパゲッティーニ シラスと白髪ネギのシンプルなアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
Shirasu, Green onions, Cherry tomato, Garlic, Chili pepper

チェリートマトとモッツァレラのポモドーロ

¥1,500

Pomodoro with cherry tomatoes and mozzarella

極太パスタ:マンチーニ モッツァレラチーズとトマトソースが濃厚に絡んだ一皿
Cherry tomato, Mozzarella, Basil, Tomato sauce, Garlic, Chili pepper, Shaved Parmigiano

キノコとマスカルポーネのクリームソース

¥1,600

Cream sauce with mushrooms and mascarpone

生パスタ:タリアテッレ 圧倒的に濃厚なチーズとキノコの香りが食欲をそそります
Mushroom, Mascarpone, Fresh cream, Grana padano, Garlic, Shaved Parmigiano

黒毛和牛のボロネーゼ

¥1,600

Wagyu beef bolognese

生パスタ:キタッラ 自家製スパイス「デユカ」を仕上げに振りかけた、大人のボロネーゼ
Wagyu bolognese, Garlic, Chili pepper, shaved Parmigiano, Homemade spice

本日の日替わりパスタ

各種 ¥Ask

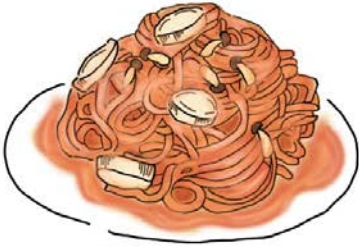
Today's Pasta

当日買い付けた食材を使って作った日替わりのパスタ、別途黒板メニューにてご案内します

※時間帯によっては準備中の場合があります!

「全粒粉」

どのパスタも麺を全粒粉の麺にご変更いただけます・・・(+¥200)



全粒粉とは・・・

通常の小麦粉は小麦の中の一部分のみを使い、

それ以外のものを取り除いて作られています、

しかし全粒粉は

小麦本来の栄養と風味を残して作られています

全粒粉パスタの特徴・・・

通常の小麦粉を使った麺に比べて

「栄養素」が高く

健康志向の生活を意識する方に注目されています



イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

¥1,880

Carbonara with Iberian pork bacon

極太パスタ:マンチーニ イベリコ豚ベーコンの旨味をしっかりと感じる一皿

Bacon, Mushroom, Egg, Fresh cream, Garlic, Chili pepper, Pepper

大粒ホタテのトマトクリームパスタ

¥2,000

Large scallops in tomato cream pasta

パスタ:スパゲッティーニ 大粒のホタテを使ったトマトクリームパスタ

Scallops, Mushroom, Tomato sauce, Fresh cream, Garlic, Chili pepper

～ Naporì Pizza ～

ナポリピッツァ

DOC -水牛のモッツァレラを使ったマルゲリーター- ¥2,480

DOC

トマトソース:カンパーニュ州の水牛モッツァレラ、パルミジャーノ、バジル

Tomato sauce, Mozzarella di Buffalo, Basil, Cherry tomato

マリナーラ -ニンニクとバジルのシンプルピッツァ- ¥1,400

Marinara

トマトソース:セミドライトマト、ニンニク、オレガノ

Tomato sauce, Semi-dried tomatoes, Basil, Garlic, Oregano

マルゲリータ -ナポリピッツァ定番- ¥1,780

Margherita

トマトソース:モッツァレラ、パルミジャーノ、バジル

Tomato sauce, Mozzarella, Parmigiano, Basil

ローマ -アンチョビを加えたローマ風- ¥1,930

Romana

トマトソース:アンチョビ、オリーブ、ケッパー、モッツァレラ、オレガノ

Tomato sauce, Anchovy, Olive, Capers, Mozzarella, Oregano

メランザーネ -ナスとリコッタチーズ- ¥2,080

Melanzane

トマトソース:イタリアナス、国産ナス、リコッタチーズ、モッツァレラ、バジル

Tomato sauce, Italian eggplant, Japanese eggplant, ricotta, mozzarella, basil

ディアボラ -サルシッチャと辛ロペースト- ¥1,980

Diabola

トマトソース:モッツァレラ、パルミジャーノ、ンドゥイヤ、サルシッチャ、赤玉ねぎ、バジル

Tomato sauce, Mozzarella, Parmigiano, Nduilla, Falsiccia, Red onion, Basil

「ジャンニ・アクト社の薪窯」

ナポリピッツァのためにつくられたピザ窯です

耐火レンガを積んで作られたドーム状の形状が特徴

レンガを密にして保温力を高める作りになっており

その温度は450度と、ものすごい高温を保ちます

短時間でPizzaを焼き上げるため

外側はカリッと、中はしっとりモチモチに仕上げます

ぜひ熱いうちにお召し上がりください



クワトロフォルマッチ - 4種のチーズ アカシアの蜂蜜添え- ¥2,200

Quattro Formaggi

ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルミジャーノ、モッツァレラ、アカシアの蜂蜜

Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Mozzarella, Acacia Honey

モンテビアンコ - 生ハムとセルバチコ ¥2,500

Monte Bianco

チーズベース:モッツァレラ、パルマ産生ハム、セルバチコ

Mozzarella, Parma ham, Selbachico

フンギ - キノコとモッツァレラ ¥2,280

Fungi

チーズベース:モッツァレラ、キノコ、バジル

Mozzarella, Mushrooms, Basil

サルモーネ - サーモンとクリームソース ¥2,280

Salmon

チーズベース:モッツァレラ、クリームチーズ+味噌、サーモン、玉ねぎ

Mozzarella, Cream cheese, Salmon, Onion

本日の日替わりピッツァ 各種 ¥Ask

Today's Pizza

当日買い付けた食材を使って作った日替わりのピッツァ、別途黒板メニューにてご案内します

※時間帯によっては準備中の場合があります!