

A La carte~アラカルト~

Appetizer 冷前菜

初夏野菜のカボナータ、ラザニア風重ね焼き	¥400
「西田農園」香り野菜とイタリア産豆のサラダ	¥500
「西田農園」香り野菜とメカジキスモークのサラダ	¥700
「西田農園」香り野菜とパルマ産生ハムと イタリア産チーズのサラダ	¥700
パルマ産生ハムと 自家製レモンマーマレード和えのフルーツ	¥800
有機野菜のバーニャカウダ~カニ味噌のソースで~	¥1,200
イタリア産チーズ3種盛り合わせ	¥1,200

\*上記料金には、消費税が含まれておりません。別途消費税が加算されます

A La carte~アラカルト~

Appetizer 温前菜

シチリア風ガーリックトースト (1枚)	¥100
サフラン風味のライスコロッケ (1個)	¥150
フライドポテト、ローズマリーとチーズの風味	¥400
茹でたて生ソーセージ2種	¥400
初夏野菜とスカモルツァチーズのオープン焼き	¥500
初夏野菜のグリル、サルデーニャ島のからすみ添え	¥500
ミートソースとズッキーニのココットグラタン	¥500
銘柄鶏のフライドチキン、オリジナルチリソース	¥500
トリッパの煮込み、メルバトースト添え	¥500

本日の野菜スープ

~内容はスタッフにお尋ね下さい~

\*上記料金には、消費税が含まれておりません。別途消費税が加算されます

A La carte ~アラカルト~

## Pasta パスタ

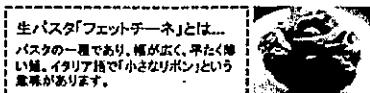
ボンゴレ・ピアンコ	¥1,000
国産牛のラグーソース	¥1,200
さくら卵のカルボナーラ	¥1,400
4種のチーズクリームソース	¥1,400
フレッシュトマトとバジル、 サルデーニャ島のからすみ添え	¥1,400

\*パスタ類はお選びください

- ①もちもち食感の生パスタ「キタツラ」
- ②平打ち麺の生パスタ「フェットチーネ」
- ③細麺スパゲッティ「フェデーリーニ」



生パスタ「キタツラ」とは...  
パスタの製造器具が普通のキターに似ていることからキタツラと呼ばれています。  
Chitarra (♀:キタツラ=ギター)



生パスタ「フェットチーネ」とは...  
パスタの一種であり、幅が広く、平たく薄い麺。イタリア語で「小さなリボン」という意味があります。

乾麺「フェデーリーニ」とは...  
ロングパスタ、細麺のスパゲッティ類。「糸」が特徴。

\*上記料金には、消費税が含まれておりません。別途消費税が加算されます

A La carte ~アラカルト~

## Pizza ピッツァ

マルゲリータ	¥1,500
4種のチーズ	¥1,500
オルトラーナ~季節の野菜ピッツァ~	¥1,500
パルマ産生ハムと葉野菜	¥1,500

## Desserts デザート

ソフトアイス	¥350
ジェラート2種盛り合わせ	¥500
本日の自家製タルト&アイス	¥500
本日の自家製デザート	¥700

\*上記料金には、消費税が含まれておりません。別途消費税が加算されます

A La carte ~アラカルト~

*Fish Dishes* お魚料理

天然海老のオープン焼き、オレガノ風味 (6尾) ￥1,200

本日の魚、オープン焼き ￥1,200

*Meat Dish* お肉料理

やまと豚ロース肉のグリル ￥1,100

やまと豚ヒシ肉のカツレツ ￥1,200

豚ホホ肉、  
グリーンオリーブのドライ・シェリー煮込み ￥1,200

仔牛ばら肉、さっぱりレモン煮込み ￥1,400

赤鶏 (お刺身用鶏肉) のミディアムソテー、  
むね肉とモモ肉の盛り合わせ  
(ご提供までにお時間をいただきます) ￥1,500

国産牛サーロイン、タリアータ ￥1,900

\*上記料金には、消費税が含まれておりません。別途消費税が加算されます