



# Antipasto

## 前菜

### Assorted appetizers

1. **おすすめ前菜盛り合わせ** ..... 1人前 ¥1,500  
 シェフにおまかせ魚介類と野菜が中心の盛り合わせ ¥1,650(税込)



前菜盛り合わせ

### Seasonal vegetable salad

2. **本日の鮮魚のマリネ“カルパッチョ”サラダ仕立て** ¥1,800  
 シチリア塩、ワインビネガー、オリーブオイル ¥1,980(税込)



鮮魚のカルパッチョ

### Tomato and mozzarella caprese

3. **トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ** ..... ¥1,400  
 生トマト、モッツアレラチーズ、バジリコ ¥1,540(税込)



カプレーゼ

### Prosciutto cream pate

4. **生ハムのクリームパテ** ..... ¥900  
 クリーミーな味わいと生ハムがワインにも合います ¥990(税込)



モツ煮込み ミルツァ

### Seasonal vegetable salad

5. **インサラータ グランドウーカ (季節野菜のサラダ)** ¥800  
 シェフにおまかせサラダに自家製ドレッシング ¥880(税込)



チーズの盛り合わせ

### Assorted olives

6. **オリーブ盛り合わせ** ..... ¥600  
 ブラック、グリーンオリーブのオイル漬け ¥660(税込)

### Sicilian style braised beef offal

7. **シチリアの塩モツ煮込み“ミルツァ”** ..... ¥1,200  
 チーズとレモンでさっぱりと！ ¥1,320(税込)

### Assorted Cheese

8. **イタリア産チーズの盛り合わせ** ..... ¥1,400  
 パルミジャーノ / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラチーズ ¥1,540(税込)

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# Primi piatti

## パスタ

Eggplant and mozzarella cheese spaghetti

9.揚げナスとチーズのトマトソース“ノルマ” …… ¥1,500  
シンプルなトマトソースに揚げナスとモッツァレラチーズ ¥1,650(税込)



ナスとチーズ

Pasta Amatriciana

10.“アマトリチャーナ”ローマ風トマトパスタ …… ¥1,800  
パンチェッタ、玉ねぎ、白ワイン、チーズ ¥1,980(税込)



アマトリチャーナ

Ragu di Carne (Bolognese)

11.ラグー ディ カルネ (ボロネーゼ) …… ¥1,600  
粗挽き肉と香味野菜のミートソース ¥1,760(税込)



カルボナーラ

Carbonara alla Romana

12. 本場のカルボナーラ …… ¥1,500  
パンチェッタ、卵、チーズいり ショートパスタ可 ¥1,650(税込)



イカシミパスタ

Squid ink pasta "Nero di Seppia"

13.“イカシミのパスタ” ネ-ロ ディ セツピア …… ¥1,500  
イカのトマトソース煮込みイカシミ入り ¥1,650(税込)

Pasta Casarecce with minced meat and potatoes

14.パスタ カサレッチェに挽き肉とじゃがいも …… ¥1,600  
とろーりじゃがいもとチーズ相性がパスタと合います ¥1,760(税込)



カサレッチェ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# Primi piatti

## パスタ

Bianco / オイル系、塩味

Fresh fish pasta Sicilian style "Sardegna"

15. イワシのパスタ シチリア風"サルデー" ..... ¥1,600  
 魚と野菜の煮込みソース、ラグーディペッシェ ¥1,760(税込)



イワシのパスタ

Peperoncino with shirasu tomato spaghetti

16. しらすとクルミのパスタ ..... ¥1,500  
 しらすとの相性が高い1品 ¥1,650(税込)



ボンゴレビアンコ

Shellfish with white wine sauce spaghetti

17. ボンゴレ ビアンコ or ロツソ ..... ¥1,600  
 アサリ、ニンニク、白ワイン、パセリ ¥1,760(税込)  
 まぐろのラスミがけ + 550円



ポツタルガ

Spaghetti alla bottalga di tonno (Tuna Karasumi)

18. まぐろのラスミ ポツタルガ ..... ¥1,800  
 ラスミ、ニンニク、唐辛子、オイル、レモン ¥1,980(税込)

## Risotto リゾット

Fresh fish and vegetable risotto bianco

19. 鮮魚と野菜のリゾットビアンコ ..... ¥1,600  
 白身魚と野菜のリゾット チーズ風味 ¥1,760(税込)



鮮魚と野菜のリゾットビアンコ

Seafood Risotto Marinara

20. 魚介類のリゾットマリナーラ ..... ¥2,000  
 南イタリア定番のリゾット ¥2,200(税込)



魚介類のリゾットマリナーラ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# La Pizza

## ピッツァ

### Rosso / トマトソース

“Norma” tomato sauce

21.シチリア島発祥のノルマ……………¥1,600 ¥1,760(税込)

トマトソース、モッツァレラチーズ、ナス



ノルマ

“MARINARA” tomato sauce, garlic

22.マリナーラ …………… ¥1,200 ¥1,320(税込)

トマトソース、ニンニク、オレガノ



マリナーラ

“MARGHERITA” tomato sauce, mozzarella, basil

23.マルゲリータ …………… ¥1,400 ¥1,540(税込)

トマトソース、モッツァレラ、グラナパダーノ、バジリコ



マルゲリータ

“SICILIANA” tomato sauce, mozzarella, anchovy, olive, caper

24.シチリアーナ …………… ¥1,600 ¥1,760(税込)

トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー



シチリアーナ

“BISMARCK” tomato sauce, mozzarella, prosciutto, egg

25.半熟卵と生ハム“ビスマルク” …………… ¥1,800 ¥1,980(税込)

トマト、モッツァレラ、グラナパダーノ、パンチェッタ、半熟卵



ビスマルク

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# La Pizza

## ピッツァ

### Bianca / チーズベース

“FOCACCIA BIANCA”

26. フォカッチャ ..... ¥1,000  
シンプルにシチリア塩、オリーブオイル、オレガノ ¥1,100(税込)



フォカッチャ

“QUATTRO FORMAGGI” 4 kinds of cheese

27. クアットロフォルマッジ ..... ¥2,200  
4種のチーズ、蜂蜜付き ¥2,420(税込)  
(ゴルゴンゾーラ、ゴーダ、グラナパダーノ、モッツアレラ)



クアットロフォルマッジ

Mozzarella, shirasu, tomato, cheese

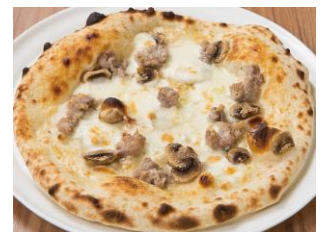
28. しらすと生トマト ..... ¥1,800  
モッツアレラ、グラナパダーノ、シラス、トマト ¥1,980(税込)



しらすと生トマト

Mozzarella, sausage, mushroom, cheese

29. 自家製サルシッチャとキノコ ..... ¥1,700  
イタリアの生ソーセージ、モッツアレラ、キノコ ¥1,870(税込)



サルシッチャ

Mozzarella, raw ham, arugula, cheese

30. ハーフ&ハーフ ..... ¥2,000  
マルゲリータ&サルシッチャ又はしらす ¥2,200(税込)



人気No.1ハーフ&ハーフ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# Secondi piatti

## メイン料理

### Pesce / 魚料理

Steamed fish and shellfish vegetables

- 31. 鮮魚のソテー“アックア ディ マーレ”**…………… ￥2,400  
 魚介類と野菜のスープ仕立て ￥2,640(税込)  
 (生トマト、ケッパー、オリーブ入り)



アックア ディ マーレ

Grilled red rice prawn with herbs and bread crumbs

- 32. 海老のシチリア香草パン粉焼き**…………… ￥2,100  
 海老の甘みとハーブの香りで。さっくりオープン焼き ￥2,310(税込)



海老の香草パン粉焼き

Mixed fried of seafood and vegetables

- 33. 魚介と野菜のフリットミスト**…………… ￥1,900  
 魚、海老、イカ、野菜のセモリナ粉付き ￥2,090(税込)



フリットミスト

### Carne / 肉料理

Grilled chicken thigh with Sicilian breadcrumbs

- 34. 香味チキンもも肉のシチリアパン粉焼き**…………… ￥1,800  
 香草とチーズ、レモンで焼き上げています ￥1,980(税込)



香味チキン

Sauteed pork and vegetables from Kanagawa Prefecture

- 35. 国産ポークのグリルと野菜**…………… ￥2,200  
 銘柄豚肉を使用したイタリアンソテーに季節の野菜添え ￥2,420(税込)



国産ポークのグリル

Assorted meat

- 36. カルネミスト (人気！肉料理3種類の盛り合わせ)** ￥3,600  
 サルシッチャ・チキン・豚肉の盛り合わせ ￥3,960(税込)

※コース対象外

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



# Il Dolce

## ドルチェ(デザート)

Assorted dessert  
37.本日のおすすめドルチェ盛り合わせ .....〈3種〉 ¥1,100  
¥1210(税込)

38.〈5種〉 ¥1,500  
¥1,650(税込)

“Cannoli Sicilia”  
39.シチリアといえば！カンノーリ ..... ¥700  
筒状の揚げ菓子、中にはとろ〜りクリームチーズ ¥770(税込)



ドルチェ盛り合わせ

“TIRAMISU”  
40.至福のティラミス ..... ¥900  
マスカルポーネと卵のクリーム・エスプレッソ・ココア ¥990(税込)



カンノーリ

ricotta cheese, dried fruit cake “Cassata” Siciliana  
41.自家製ケーキ カッサータ シチリアーナ ..... ¥800  
リコッタチーズ、ドライフルーツ、チョコレート入り ¥880(税込)



ティラミス

Gelato Affogato con caffè’  
42.ジェラート アッフオガート ..... ¥900  
バニラアイスにエスプレッソかけた最高の1品◎ ¥990(税込)



セミフレッド

Half cold ice cream (Almond & Chocolate)  
43.セミフレッド マンドレ (アーモンドチョコ) ..... ¥800  
イタリアの半氷のジェラート、不思議な触感 ¥880(税込)



グラニータ

写真はイメージ

Sorbet (Lemon or Blood orange)  
44.本日のグラニータ (シャーベット) ..... ¥700  
さっぱりとしたシチリアンシャーベット食後に最適！ ¥770(税込)

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください