



# Antipasto

## 前菜

Assortment of appetizers

**1.おすすめ前菜盛り合わせ** ..... ¥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

Prosciutto crudo

**2.生ハムとサラミ** ..... ¥900  
 厳選された豚で作る上質な生ハムとサラミ ¥990(税込)

Italian prosciutto terrine

**3.生ハムのクリームパテ** ..... ¥700  
 柔らかなテリーネ、まず始めの一皿に！ ¥770(税込)  
 バゲット付き



生ハムのクリームパテ

Caponata Siciliana

**4.カポナータ シチリアーナ** ..... ¥680  
 シチリア伝統、ナスを中心に野菜のトマトあえ ¥748(税込)



カポナータ シチリアーナ

Assortimento of olives

**5.オリーブ盛り合わせ** ..... ¥600  
 オリーブのオイル漬けマリネ ¥660(税込)



Panelle fries

**6.パネツレのフリット** ..... ¥500  
 シチリア伝統のひよこ豆のフライ ¥550(税込)



パネツレフリット

Potato and cheese omelet

**7.季節野菜とチーズのオムレツ** ..... ¥600  
 シチリア風オムレツ スフォルマート ¥660(税込)

Sicilian style braised beef offal

**8.シチリアの塩モツ煮込み“ミルツァ”** ..... ¥890  
 チーズとレモンでさっぱりと！ ¥979(税込)



塩モツ煮込み ミルツァ

Poteto fries

**9.ポテトフリット** ..... ¥500  
 ポテトフライ アンチョビ風味 ¥550(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



# Antipasto

## 前菜

### Insalata / サラダ

Carpaccio and vegetable salad

**10.本日入荷 鮮魚のマリネ“カルパッチョ”サラダ仕立て** ¥1,500  
シチリアの塩とビネガーでマリネしています ¥1,650(税込)



鮮魚のカルパッチョ

Seasonal vegetable salad

**11.季節野菜ミックスサラダ** ..... ¥680  
季節の野菜の具沢山サラダ！ ¥748(税込)

Vegetables with cheese and pepper

**12.季節の温野菜ソテー“カチョエペペ”** ..... ¥800  
彩り野菜にオリーブオイル、チーズ、胡椒 ¥880(税込)



野菜のカチョエペペ

Tomato and mozzarella cheese Caprese

**13.トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ** ..... ¥900  
トマトとモッツアレラチーズ、バジリコのサラダ ¥990(税込)



カプレーゼ

Smoked swordfish and orange salad

**14.カジキマグロの燻製オレンジ風味サラダ仕立て**... ¥800  
メカジキのスモーク生ハム仕立て ¥880(税込)



カジキの燻製サラダ

Arancino

**15.アランチーノ** ..... ¥700  
揚げたリゾットの中にミートソース入 ¥770(税込)



### Ajilloアヒージョ

Shrimp and mushroom“Ajillo”

**16.海老とマッシュルームのアヒージョ** ..... ¥800  
※パンの追加は+110円 ¥880(税込)



Assortment of cheese

**17.本日のチーズ各種** ..... ¥1,200  
3種の盛り合わせ ¥1,320(税込)  
パルミジャーノ / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラチーズ  
他 各種 ¥480



チーズ盛り合わせ

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

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

### Rosso / トマトソースベース

Spaghetti bolognese

18.本場のミートソース ボロネーゼ ..... ¥1,400  
粗挽き肉と香味野菜のラグーディカルネ ¥1,540(税込)



ボロネーゼ

Squid spaghetti with tomato sauce

19.ラグー ディ カラマリ ..... ¥1,500  
真イカのトマトソース 野菜で煮込み旨味が出ています ¥1,650(税込)



イカのトマトソース

Eggplant and mozzarella cheese spaghetti

20.揚げナスとチーズのトマトソース "ノルマ" ..... ¥1,300  
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 ¥1,430(税込)

Tomato sauce with clams spaghetti

21. あさりの ボンゴレ ロツ ..... ¥1,500  
アサリ、ニンニク、白ワイン、トマトソース ¥1,650(税込)



ボンゴレロツ

Pasta Amatriciana

22. "アマトリチャーナ"ローマ風トマトパスタ ..... ¥1,300  
パンチェッタ、玉ねぎ、白ワイン、チーズ ¥1,430(税込)



甲殻類のトマトソース

crustacean pasta ai tomato sauce

23.甲殻類のトマトソース "クロスチャーチ" ..... ¥1,400  
海老、カニの出汁がたっぷりのパスタ ¥1,540(税込)



魚介類ペスカトーレ

Seafood tomato sauce linguine

24.魚介類のスパゲッティ"ペスカトーレ" ..... ¥1,800  
たっぷり魚介類のトマトソース ¥1,980(税込)

コースの場合+¥440(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

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

### Bianco / オイル系、塩味

Fresh fish pasta Sicilian style "Sardegna"

25. 鮮魚のパスタ シチリア風"サルデ" ..... ¥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)



鮮魚のパスタ

Peperoncino with shirasu tomato spaghetti

26. しらすと生トマト、クルミのパスタ ..... ¥1,500  
しらすと生トマト、クルミの相性がいい1品 ¥1,650(税込)



しらすとクルミ◎

Stewed meat sauce spaghetti

27. 粗びき肉のラグーディカルネ ビアンコ ..... ¥1,600  
粗挽き肉と野菜の煮込み、チーズ味 ¥1,760(税込)



キノコのスパゲッティ

Bacon and mushroom spaghetti

28. ベーコンと3種のキノコスパゲッティ ..... ¥1,400  
ポルチーニ茸などの3種のキノコ ¥1,540(税込)

Shellfish with white wine sauce spaghetti

29. アサリの白ワイン風味 ボンゴレ ..... ¥1,500  
アサリ、ニンニク、白ワイン、パセリ ¥1,650(税込)



ボンゴレビアンコ

Spaghetti alla peperoncino con verdura

30. 野菜入りペペロンチーノ ..... ¥1,400  
ニンニク、唐辛子、オイル、野菜 ¥1,540(税込)



野菜のペペロンチーノ

Aglione e olio peperoncino

31. シンプル ペペロンチーノ ..... ¥1,200  
ニンニク、唐辛子、オイル、 ¥1,320(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

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

### La Pasta **Crema / クリームベース**

Spaghetti Carbonara

**32.本場の“カルボナーラ”** ..... ¥1,400  
ベーコンと卵・チーズの相性抜群！ ¥1,540(税込)



本場のカルボナーラ

Pancetta e funghi sauce Spaghetti

**33.ベーコンと3種のキノコのクリームパスタ** ..... ¥1,500  
ベーコン、クリーム、チーズ、ポルチーニなどのキノコ ¥1,650(税込)



甲殻類のトマトクリームパスタ

crustacean pasta ai tomato cream

**34.甲殻類のトマトクリームパスタ** ..... ¥1,700  
海老、カニの出汁をベースとしたクリームソース ¥1,870(税込)



ペーストシチリアーノ

Sicilian basil sauce spaghetti

**35.シチリア風バジリコペースト** ..... ¥1,500  
バジリコペーストにアーモンドとチーズ ¥1,650(税込)  
フレッシュトマト入り

### Risotto リゾット

Risotto fresh fish and vegetables

**36.鮮魚と野菜のリゾットビアンコ** ..... ¥1,500  
白身魚と野菜のリゾット チーズ味 ¥1,650(税込)



鮮魚と野菜のリゾットビアンコ

Seafood risotto marinara

**37.魚介類のリゾットマリナーラ** ..... ¥1,800  
定番の魚介類のトマトソース ¥1,980(税込)



魚介類のリゾットマリナーラ

### Zuppa スープ

Minestorone soup

**38.イタリア定番のミネストローネスープ** ..... ¥700  
パンチェッタと野菜たっぷりスープ ¥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

写真はイメージ



# La Pizza

## ピッツァ



ノルマ

### Rosso / トマトソース

“Norma” tomato sauce

39.シチリア島発祥のノルマ…………… ¥1,400 ¥1540(税込)

トマトソース、モッツアレラチーズ、ナス

“MARINARA” tomato sauce, garlic

40.マリナーラ …………… ¥900 ¥990(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

41.マルゲリータ …………… ¥1,100 ¥1,210(税込)

トマトソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、バジリコ



マルゲリータ

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

42.シチリアーナ…………… ¥1,200 ¥1,320(税込)

トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー



シチリアーナ

“SALAMI” tomato sauce, mozzarella, salami

43.サラミ …………… ¥1,300 ¥1,430(税込)

トマトソース、モッツアレラ、サラミ



季節の地野菜

“VEGETARIANA” tomato sauce, mozzarella, vegetables

44.季節の野菜 …………… ¥1,200 ¥1,320(税込)

トマトソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、季節の野菜

“CARNE” tomato sauce, mozzarella, sausages, mushrooms

45.サルシッチャとキノコ …………… ¥1,600 ¥1,760(税込)

トマトソース、モッツアレラ、サルシッチャ、キノコ

“BISMARCK” tomato sauce, mozzarella, prosciutto, egg

46.半熟卵と生ハム“ビスマルク” …………… ¥1,700 ¥1,870(税込)

トマトソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、生ハム、半熟卵

コースの場合+¥330



ビスマルク

写真はイメージ

### Topping on Pizza / トッピング

・Wチーズ	¥300	・ベーコン	¥300	・生ハム2枚	¥500
Cheese	¥330(税込)	Bacon	¥330(税込)	Prosciutto	¥550(税込)
・アンチョビ	¥300	・ゴルゴンゾーラ	¥600	・ルッコラ	¥300
Anchovy	¥330(税込)	Gorgonzola	¥660(税込)	Arugula	¥330(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





# La Pizza

## ピッツァ

### Bianca / チーズベース

Mozzarella, sausage, mushroom, cheese

**47.サルシッチャとキノコ** ..... ¥1,500  
モッツァレラ、グラナパダーノ、キノコ ¥1,650(税込)

Mozzarella, shirasu, tomato, cheese

**48.しらすと生トマト** ..... ¥1,400  
モッツァレラ、グラナパダーノ、シラス、トマト ¥1,540(税込)

Mozzarella, raw ham, arugula, cheese

**49.生ハムとルッコラ** ..... ¥1,750  
モッツァレラ、グラナパダーノ、生ハム、ルッコラ ¥1,925(税込)  
コースの場合+¥220

“QUATTRO FORMAGGI” 4 kinds of cheese

**50.クアットロフォルマッジ** ..... ¥1,800  
4種のチーズ、蜂蜜付き ¥1,980(税込)  
(ゴルゴンゾーラ、ゴータ、グラナパダーノ、モッツァレラ) コースの場合+¥330

“FOCACCIA BIANCA”

**51.フォカッチャ** ..... ¥700  
シンプルにシチリア塩、ローズマリー、オリーブオイル ¥770(税込)

### Half & half / ハーフ&ハーフ

“MARGHERITA” & mozzarella, sausage, mushroom, cheese

**52.マルゲリータ & サルシッチャとキノコ** .... ¥1,700  
マルゲリータピッツァとモッツァレラチーズ、キノコ ¥1,870(税込)

“MARGHERITA” & mozzarella, shirasu, tomato, cheese

**53.マルゲリータ & しらすと生トマト** ..... ¥1,800  
マルゲリータピッツァとしらすと生トマトのピッツァ ¥1,980(税込)

### Topping on Pizza / トッピング

•Wチーズ	¥300	•ベーコン	¥300	•生ハム2枚	¥500
Cheese	¥330(税込)	Bacon	¥330(税込)	Prosciutto	¥550(税込)
•アンチョビ	¥300	•ゴルゴンゾーラ	¥600	•ルッコラ	¥300
Anchovy	¥330(税込)	Gorgonzola	¥660(税込)	Arugula	¥330(税込)



サルシッチャ



しらすと生トマト



生ハムとルッコラ



クアットロフォルマッジ



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

**54. 鮮魚の蒸し焼き“アクアパッツァ”** ..... ¥1,800

魚介類と野菜のスープ仕立て  
(生トマト、ケッパー、オリーブ入り)

¥1,980(税込)



アクアパッツァ

Grilled red rice prawn with herbs and bread crumbs

**55. 赤海老の香草パン粉焼き** ..... ¥1,700

海老の甘みとハーブの香りで。さっくりオープン焼き

¥1,870(税込)



赤海老のパン粉焼き

Mixed fried of seafood and vegetables

**56. 魚介と野菜のフリットミスト** ..... ¥1,600

魚、海老、イカ、野菜のセモリナ粉付き

¥1,760(税込)



### Carne / 肉料理

Salsiccia Siciliana

**57. 生ソーセージ 南イタリア風 サルシッチャ** ..... ¥1,200

自家製のサルシッチャ ポテトとトマトを一緒に

¥1,320(税込)



サルシッチャSicilia

Grilled chicken thigh with Sicilian breadcrumbs

**58. 香味チキンもも肉のシチリアパン粉焼き** ..... ¥1,300

香草とチーズ、レモンで焼き上げています

¥1,430(税込)

Sauteed pork and vegetables from Kanagawa Prefecture

**59. 神奈川県産ポークのソテーと野菜** ..... ¥1,600

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 ¥1,760(税込)



香味チキン

Pork cutlet Made in Kanagawa prefecture

**60. 神奈川県産ポークのシチリア風カツレツ** ..... ¥1,500

銘柄豚肉を使用したカツレツ

シチリアノ塩・レモン・オリーブオイルでどうぞ

¥1,650(税込)

Assorted meat

**61. カルネミスト (人気! 肉料理3種類の盛り合わせ)** ¥3,500

サルシッチャ・チキン・豚肉の盛り合わせ

¥3,850(税込)

※コース対象外



ポークソテー

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

62.本日のおすすめドルチェ盛り合わせ .....〈3種〉 ¥900  
¥990(税込)

62.〈5種〉 ¥1,200  
¥1,320(税込)

“Cannoli Sicilia”

63.シチリアといえば！カンノーリ ..... ¥690  
筒状の揚げ菓子、中にはとろ〜りクリームチーズ ¥759(税込)



ドルチェ盛り合わせ

“TIRAMISU”

64.至福のティラミス ..... ¥800  
マスカルポーネと卵のクリーム・エスプレッソ・ココア ¥880(税込)



カンノーリ

ricotta cheese, dried fruit cake “Cassata” Siciliana

65.自家製ケーキ カッサータ シチリアーナ ..... ¥700  
リコッタチーズ、ドライフルーツ、チョコレート入り ¥770(税込)



ティラミス

“Semifreddo di Pistacchio” Siciliana

66.シチリアのアイスクーキ ピスタチオ ..... ¥890  
シチリアのジェラート セミフレッド ¥979(税込)

Gelato Affogato con caffè’

67.ジェラート アッフオガート ..... ¥750  
バニラアイスにエスプレッソかけた最高の1品◎ ¥825(税込)



セミフレッド

Half cold ice cream (Almond & Chocolate)

68.セミフレッド マンドレ (アーモンドチョコ) ..... ¥690  
イタリアの半氷のジェラート、不思議な触感 ¥759(税込)

Sorbet (Lemon or Blood orange)

69.本日のグラニータ (シャーベット) ..... ¥580  
さっぱりとしたシチリアンシャーベット食後に最適！ ¥638(税込)



グラニータ

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