



Antipasti

前菜

Grande Assortimento di Antipasti Consigliati

1.おすすめ前菜盛り合わせ グランデ ¥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
2名様から ¥1,650(税込)

Piccolo Assortimento di Antipasti Consigliati

2.おすすめ前菜盛り合わせ ピッコロ ¥1,200

シェフにおまかせ魚介類と野菜が中心の盛り合わせ
1名様から ¥1,320(税込)

Bruschetta al Pomodoro

3.ブルスケッタ ¥600

焼きパンの上にマリネしたトマトとバジル。
オリーブオイルと塩でシンプルにどうぞ ¥660(税込)

Prosciutto e Salame

4.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)

Caponata Siciliana

5.カポナータ シチリアーナ ¥680

シチリア伝統ナスなどの野菜のトマトソース和え ¥748(税込)

Assortimento di Olive Ascolane

6.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 Sicilliane

7.パネッレのフリット ¥500

シチリア伝統のひよこ豆のフライ ¥550(税込)

Frittata con Verdure di Stagione e Formaggio

8.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)

Cozze Grattinate al Pangrattato

9.ムール貝のパン粉焼き ¥500

香草とチーズ入りのシチリアパン粉焼き上げています ¥550(税込)

10. Patatine Fritte

ポテトフリット ¥500

アンチョビまたは塩味をお選びいただけます ¥550(税込)



前菜盛り合わせ



ブルスケッタ



カポナータ



パネッレフリット



季節野菜のオムレツ



ムール貝のパン粉焼き

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



Antipasti

前菜

Insalata / サラダ

Insalata di Carpaccio Marinata di Pesce Fresco

11. 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)

Insalata Grande Mista con Verdure di Stagione

12. 季節野菜ミックスサラダ グランデ..... ¥700

季節の野菜の具沢山サラダ！

2名様から

¥770(税込)

Insalata Piccola Mista con Verdure di Stagione

13. 季節野菜ミックスサラダ ピッコロ..... ¥400

季節の野菜の具沢山サラダ！

1名様から

¥440(税込)

Verdure di Stagione Saltate Calde alla Cacio e Pepe

14. 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)

Caprese

15. 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)

Arancino

16. アランチーニ..... ¥700

揚げたリゾットの中にミートソースが入っています

¥770(税込)

All'Aglione

アヒージョ

Gamberi all'Aglione e Olio

17. 海老とマッシュルームのアヒージョ..... ¥800

※パンの追加は2枚+110円

¥880(税込)

Selezione di formaggi del giorno

18. 本日のチーズ各種

assortimento di 3 tipi

3種の盛り合わせ

¥1,200

グラナパダーノ / ゴルゴンゾーラ / ペコリーノロマーノ

¥1,320(税込)

Grana Padano / Gorgonzola / Pecorino Romano

各種 ¥480



鮮魚のカルパッチョ



野菜のカチョエペペ



アランチーニ



アヒージョ



チーズ盛り合わせ

写真はイメージ

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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

Una porzione normale è di 100g→aggiungendo 110yen diventa
una porzione abbondante da 150g

Rosso / トマトソースベース

Spaghetti alla bolognese

19. 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

Spaghetti al ragù di calamari

20. 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)



ラグーディカラマリ

Pasta alla norma

21. 揚げナスとチーズのトマトソース “ノルマ” ¥1,300

トマトソースに揚げナスとモッツアレラチーズ

¥1,430(税込)



ボンゴレロツソ

Spaghetti alle Vongole in Rosso

22. あさりの ボンゴレ ロツソ ¥1,500

アサリ、ニンニク、白ワイン、トマトソース

¥1,650(税込)



アマトリチャーナ

Spaghetti all'Amatriciana

23. “アマトリチャーナ”ローマ風トマトパスタ ¥1,300

ベーコン、玉ねぎ、白ワイン、チーズ

¥1,430(税込)



甲殻類のトマトソース

Spaghetti al sugo di Crostacei

24. 甲殻類のトマトソース “クロスターチ” ¥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

Spaghetti ai frutti di mare “Pescatora”

25. 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)

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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

Una porzione normale è di 100g→aggiungendo 110yen diventa
una porzione abbondante da 150g

Bianco / オイル系、塩味

Ragù di pesce

26. 鮮魚のパスタ “ラグーディペッシエ” ¥1,600
魚と野菜の煮込みソース ¥1,760(税込)



鮮魚のパスタ

Pasta con bianchetti, pomodorini e noci

27. 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

Ragù Bianco di Carne

28. 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)

Pasta con 3 tipi di funghi e pancetta

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



キノコのスパゲッティ

Spaghetti alle Vongole

30. 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

Aglio, olio e 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)

Aglio, olio e peperoncino con verdure

32. 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

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



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

Una porzione normale è di 100g→aggiungendo 110yen diventa
una porzione abbondante da 150g

Paste Cremose クリームベース

Carbonara

33.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)

Pasta con Funghi, Panna e Pancetta

34.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)

Spaghetti al Sugo di Crostacei

35. 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)

Pesto alla siciliana con pomodorini

36. シチリア風バジリコペスト ¥1,500

バジリコペストにアーモンドとチーズ
フレッシュトマト入り

¥1,650(税込)



本場のカルボナーラ



甲殻類のトマトクリームパスタ



バジリコペスト

Risotto リゾット

Risotto bianco ai frutti di mare con verdure

37. 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)

Risotto alla marinara

38. 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)



鮮魚と野菜のリゾットビアンコ



魚介類のリゾットマリナーラ

Zuppa スープ

Minestrone

39.イタリア定番のミネストローネスープ ¥700

ベーコンと野菜たっぷりスープ

¥770(税込)



ミネストローネ

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



Le Pizze

ピッツァ

A Base Rossa / トマトソース

Pizza alla Norma

40. シチリア島発祥のノルマ..... ¥1,400 ¥1540(税込)

トマトソース、モッツァレラチーズ、ナス



ノルマ

MARINARA

41. マリナーラ ¥900 ¥990(税込)

チーズを乗せずにトマトソース、ニンニク、オレガノで



マリナーラ

MARGHERITA

42. マルゲリータ ¥1,100 ¥1,210(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

DIAVOLA

43. サラミ ¥1,300 ¥1,430(税込)

トマトソース、モッツァレラ、サラミ



シチリアーナ

SICILIANA

44. シチリアーナ..... ¥1,200 ¥1,320(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



季節の野菜

VEGETARIANA

45. 季節の野菜 ¥1,200 ¥1,320(税込)

トマトソース、モッツァレラ、グラナパダーノ、季節の野菜

SALSICCIA E FUNGHI

46. サルシッチャとキノコ ¥1,600 ¥1,760(税込)

トマトソース、モッツァレラ、サルシッチャ、キノコ



ビスマルク

BISMARK

47. 半熟卵と生ハム“ビスマルク” ¥1,700 ¥1,870(税込)

トマトソース、モッツァレラ、グラナパダーノ、生ハム、半熟卵

コースの場合+¥330

Condimento sulla Pizza / トッピング

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

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



Le Pizze

ピッツァ

A Base Bianca / チーズベース

SALSICCIA & FUNGHI

48.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、サルシッチャ、キノコ ¥1,650(税込)

BIANCHETTI & POMODORO

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

PROSCIUTTO & RUCOLA

50.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

51.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

52.フオカッチャ ¥700
チーズ乗せずシンプルにシチリア塩、ローズマリー ¥770(税込)
オリーブオイルで

SALSICCIA & PATATE

53.サルシッチャ & ポテト ¥1,800
サルシッチャとジャガイモのピッツァ ¥1,980(税込)

METÀ&METÀ / ハーフ&ハーフ

MARGHERITA & SALSICCIA & FUNGHI

54.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サルシッチャとキノコのピッツァ ¥1,870(税込)

MARGHERITA & BIANCHETTI

55.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)

Condimento sulla Pizza / トッピング

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

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



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



サルシッチャ&ポテト



ハーフ&ハーフ



Secondi piatti

メイン料理

Pesce / 魚料理

Acqua Pazza

56. 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)

Filetto di pesce fresco saltato con verdure di stagione

57. 鮮魚のソテー季節の野菜添え ¥1,500

バジルソースでどうぞ ¥1,650(税込)

Gamberoni rossi gratinati alle erbe aromatiche

58. 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。さっくりオーブン焼き ¥1,870(税込)

Frittura mista di pesce e verdure

59. 魚介と野菜のフリットミスト ¥1,600

魚、海老、イカ、野菜をセモリナ粉で仕上げました ¥1,760(税込)

Carne / 肉料理

Cosce di pollo alle erbe gratinate

60. 香味チキンもも肉のシチリアパン粉焼き..... ¥1,300

香草とチーズ入りのシチリアパン粉で焼き上げています ¥1,430(税込)

Maiale di Kanagawa saltato in padella con verdure

61. 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)

Cotoletta di maiale alla siciliana di Kanagawa

62. 神奈川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 ¥1,650(税込)
シチリアの塩・レモン・オリーブオイルでどうぞ

Grigliata mista di carne

63. 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



アクアパッツァ



鮮魚のソテー



赤海老のパン粉焼き



フリットミスト



香味チキン



ポークソテー



カツレツ

写真はイメージ

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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



Dolce

ドルチェ(デザート)

Assortimento di dolci del giorno
64. 本日のおすすめドルチェ盛り合わせ (3 Gusti) ¥900
..... (5 Gusti) ¥990(税込)
..... (5 Gusti) ¥1,200
¥1,320(税込)

Tiramisù
65. 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)

Torta al Cioccolato
66. トルタ・ディ・チョコラータ ¥700
チョコレートケーキ ¥770(税込)

Cassata siciliana fatta in casa
67. 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、チョコレート入りの ¥770(税込)
りんごのケーキ

Affogato al caffè
68. 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)

Semifreddo al Pistacchio
69. セミフレッド ピスタチオ ¥890
イタリアの半氷のジェラート、不思議な触感 ¥979(税込)

Semifreddo alle Mandorle
70. 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)

Granita del giorno
71. 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)
レモンまたはブラッドオレンジをお選びいただけます



ドルチェ盛り合わせ



ティラミス



トルタ・ディ・チョコラータ



カッサータシチリアーナ



アッフオガート



セミフレッドマンドレ



グラニータ

Per le persone con allergie siete pregati di informare in anticipo lo staff
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