



Antipasto

前菜

Assorted appetizers

1.おすすめ前菜盛り合わせ 1人前 ¥1,400
 シェフにおまかせ魚介類と野菜が中心の盛り合わせ ¥1,540(税込)



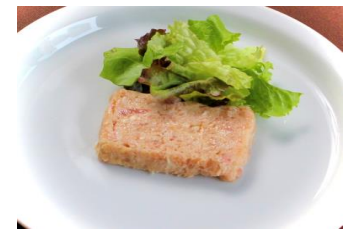
前菜盛り合わせ

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

Assorted olives

5.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)



Panelle fries

6.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 ビーガン料理にも ¥550(税込)



パネッレフリット

Potato and cheese Omelette

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

Potato 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 di Pesce 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
シチリアの塩とピ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)



野菜のカチョエペペ

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)

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)



カジキの生ハム燻製サラダ

Arancino

15.アランチーノ ¥680
揚げたリゾット ミートソース入り ¥748(税込)



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)



Assorted Cheese

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

各種単品 ¥480



チーズ盛り合わせ

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 ラグー ディ カルネ…………… ¥1,400

粗挽き肉と香味野菜のポローニャ風

¥1,540(税込)



ポロネーゼ

Spaghetti al pomodoro

19.完熟トマトのスパゲッティポモドーロ…………… ¥1,000

トマトソース、玉ねぎ、バジリコ

¥1,100(税込)



ナスとチーズ

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アレラチーズ

¥1,430(税込)

Tomato sauce with clams spaghetti

21. あさりの ボンゴレ ロツソ…………… ¥1,500

アサリ、ニンニク、白ワイン、トマトソース

¥1,650(税込)



ボンゴレロツソ

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)



小海老のトマトソース

tomato sauce

23.ワタリガニのトマトソース…………… ¥1,400

カニの出汁がたっぷりのパスタ

¥1,540(税込)



ペスカトーレ

Seafood tomato sauce linguine

24.魚介類のリングイネ”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)



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、クルミの相性いい一品 ¥1,650(税込)



しらすとクルミ

Stewed meat sauce spaghetti

27. 挽肉のラグービアンコ フェットチーネ ¥1,600
粗挽き肉と野菜の煮込み、ラグーディカルネ ¥1,760(税込)



ボンゴレビアンコ

Bacon and 3 types of mushrooms 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 ¥1,400
アサリ、ニンニク、白ワイン、パセリ ¥1,540(税込)

Spaghetti alla bottalga di tonno (Tuna Karasumi)

30. まぐろのカラスミ ボツタルガ ¥1800
カラスミ、ニンニク、唐辛子、オイル、レモン ¥1980(税込)



季節野菜のペペロンチーノ

Spaghetti Seasonal vegetable peperoncino

31. 季節野菜のペペロンチーノ ¥1,200
ニンニク、唐辛子、オイル、野菜 ¥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

Crema / クリームベース

Spaghetti Carbonara

32.本場ローマの“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

Creamy salmon spaghetti

33.サーモンのクリームパスタ ¥1,500

サーモン、クリーム、玉ねぎ

¥1,650(税込)



サーモンクリーム

Pasta con Granchio tomato cream

34.ワタリガニのトマトクリーム..... ¥1,700

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
フレッシュトマト入り

¥1,650(税込)

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

Minestorne 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)

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



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、モッツァレラチーズ、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

42.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



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、モッツァレラ、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、モッツァレラ、グラナパダーノ、季節の野菜

“CARNE” tomato sauce, mozzarella, sausages, mushrooms

45.自家製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

“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、モッツァレラ、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. 自家製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、ゴダ、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)



サルシッチャ



しらすと生トマト



生ハムとルッコラ

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)



クアットロフォルマッジ

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)



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

シチリアの塩・レモン・オリーブオイルでどうぞ

¥1,650(税込)



ポークソテー

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

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

Sicilian ice cream cake Pistacchio

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