

## Vegetables お野菜

### 選べるお野菜3種盛り合わせ¥930

Assorted vegetable appetizer (three choices)

- 焼きズッキーニとフレッシュトマトのタップナード  
*Grilled zucchini and fresh tomato*
- カボスと人参のラペ カモミールの香り  
*Chamomile flavored kabosu and carrot r p e*
- 冬瓜とルバーブのシロップ煮  
*Winter melon and rhubarb compote*
- 赤玉葱とケッパーのVILLAZZA風ポテトサラダ  
*Potato salad with red onion and caper*
- ナスのフリット バルサミコソース  
*Eggplant flit with balsamic sauce*
- カボチャのマリネ ローズマリー風味  
*Marinated pumpkin with rosemary flavor*

## Salad サラダ

• グリーンサラダ  
*Vegetable salad*

Small Large

¥410 ¥620

• 大山鶏のシーザーサラダ  
*Caesar salad with "Daisen" chicken*

¥600 ¥850

• カラフルトマトとザク切り野菜のラビゴットソース  
*Tomato salad with chopped vegetable sauce*

¥850

## Bread パン

• プレートトースト  
*Plane toast*

¥310

• ハニーガーリック  
*Honey garlic bread*

¥410

## Appetizer 前菜



★ 12種類お野菜のバーニャカウダ  
残ったソースはお料理につけて自分だけの味に



• 12種類お野菜のバーニャカウダ  
*Bagna cauda with twelve kinds of vegetable*

¥1,580

• 本日のカルパッチョ  
*Today's fish carpaccio*

¥780

• 自家製スモークサーモン レッドオニオン仕立て  
*Housemade smoked salmon salad with red onion*

¥750



• トリッパの冷製サラダ仕立て マスタード風味  
*Cold trippa salad with mustard flavor*

¥720

• 鴨と豚肉の田舎風パテ  
*Country style duck and pork p te*

¥750

• ホタテ貝柱とパプリカのマリネ  
*Marinated paprika and scallop*

¥880

• 3種のソーセージ盛り合わせ  
*Assorted sausage*

¥880

• マスカルポーネチーズとドライフルーツの  
ディップを添えたフライドポテト  
*Fried potatoes with mascarpone cheese and dried fruits dip*

¥680



• 冷製ローストビーフとキャベツのペペロンチーノ  
*Cold roast beef and cabbage with peperoncino*

¥1,180

• つぶ貝とヤングコーンのアヒージョ レモン風味  
*Lemon flavored whelk and baby corn ahijo*

¥880



★ トリッパの冷製サラダ仕立て マスタード風味  
スパイシーに仕立てたトリッパは生ビールのお共に最適です



★ 冷製ローストビーフとキャベツのペペロンチーノ  
ヘルシーな国産赤身牛にローストキャベツを添えて

## Entrée メイン

- 黒毛和牛ロース 焼き野菜添え (100g) ¥4,500  
*Grilled black Wagyu steak*
- ✿ 牛フィレ肉 マスタード風味のマデラソース (130g) ¥2,500  
*Beef filet steak with mustard flavored Madeira sauce*
- 銘柄豚のグリル フレッシュトマトソース (130g) ¥1,550  
*Grilled pork with fresh tomato sauce*
- ✿ 骨付き仔羊の背肉ロース ローズマリー風味 (2P) ¥1,800  
(+1P/¥760)  
*Grilled lamb chops with rosemary flavor*
- 香鶏モモ肉のグリル カチャトラソース (150g) ¥1,550  
*Grilled chicken with tomato sauce*
- ✿ 手長エビ “スカンピ” の石窯焼き レモン添え (3P) ¥1,950  
*Grilled scampi shrimp served with lemon*
- 本日の魚グリル フレッシュトマトソース ¥1,550  
*Grilled today' s fish with fresh tomato sauce*



✿ 牛フィレ肉 マスタード風味のマデラソース  
 柔らかく、脂肪の少ない上品な味が特徴です



✿ 骨付き仔羊の背肉ロース ローズマリー風味  
 骨付きのラム肉をワイルドにグリルしました。



✿ 手長エビ “スカンピ” の石窯焼き レモン添え  
 石窯で焼いた手長エビをレモンでシンプルに!

## Pizza ピッツァ

- |   | Small  | Large  |
|---|--------|--------|
| <p>✿ マルゲリータ<br/> <i>Margherita pizza</i><br/>                     トマトソース、モッツァレラ、バジル</p>                                   | ¥1,130 | ¥1,650 |
| <p>• クワトロフォルマッジオ<br/> <i>Four kinds of cheese pizza</i><br/>                     モッツァレラ、グラナチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ</p>          | ¥1,340 | ¥1,850 |
| <p>• イタリア産生ハムとルーコラ<br/> <i>Prosciutto and rocket pizza</i><br/>                     プロシュート、グラナチーズ、モッツァレラ、ルーコラ</p>         | ¥1,340 | ¥1,850 |
| <p>• シラスとケッパーのジェノベーゼ<br/> <i>Basil pizza with whitebait and caper</i><br/>                     シラス、ケッパー、バジルソース、モッツァレラ</p> | ¥1,340 | ¥1,850 |
| <p>• 季節のおすすめピッツァ<br/> <i>Seasonal recommended pizza</i><br/>                     係りの者にお尋ね下さいませ。</p>                       | ¥1,340 | ¥1,850 |



✿ 石窯 Pizza  
 当店自慢の石窯焼きピッツァです。  
 オーダーを頂いてから焼き上げます。

## Pasta パスタ

✿ • ズワイガニのトマトクリームソース 自家製タリオリーニ ¥1,650  
*Housemade tagliolini with Snow crab and tomato cream sauce*



✿ ズワイガニのトマトクリームソース  
 自家製タリオリーニ  
 当店一番人気のパスタ。濃厚なカニのソースで。

✿ • 漁師風ペスカトーレ イカスミジャラテッリ ¥1,680  
*Squid ink scialatelli with seafood tomato sauce*

• 生ハムとバジル・モッツァレラチーズのフレッシュトマトソース ¥1,520  
 スパゲッティニーニ  
*Spaghettini with prosciutto, basil, and mozzarella fresh tomato sauce*

• 自家製タリアテッレ マグロのボットアルガとオレンジのサルサ ¥1,580  
*Housemade taglialette with bottarga and orange salsa sauce*



✿ 漁師風ペスカトーレ イカスミジャラテッリ  
 魚介の旨みたっぷりのトマトソースで

• 和牛挽肉と枝豆のボロネーゼ パップアルデッレ ¥1,580  
*Pappardelle with Wagyu ground beef and edamame bolognese*

• 岩中豚の自家製ベーコンのカルボナーラ リガトーニ ¥1,560  
*Rigatoni carbonara with house made Iwachu bacon carbonara*

## Prosciutto & Cheese ハム&チーズ

✿ • イタリアンハム5種盛り合わせ ¥1,800  
*Assorted Italian ham*  
 コッパ、スペック、サルシッチャピカンテ、モルタデッラ、プロシュート  
 (肩ロースの生ハム、スモーク生ハム、ピリ辛サラミ、ボローニャハム、イタリア産生ハム)



✿ イタリアンハム5種盛り合わせ

• イタリア産生ハム (S)¥900 (L) ¥1,550  
*Prosciutto*

✿ • チーズ盛り合わせ ¥1,800  
*Assorted cheese*



✿ チーズ盛り合わせ

## Stuzzichini おつまみ

ALL¥310

• 野菜チップス  
*Vegetable chips*

• ミックスナッツ  
*Mixed nuts*

• ピクルス  
*Pickled vegetables*

• オリーブ  
*Olives*

• 生チョコレート  
*Ganache chocolate*