

# DINNER MENU



VILLAZZA  
Trattoria  Cafe&Bar

表示価格は税込価格です。税込価格にサービス料 10% を別途頂戴致します。  
Tax included in. An additional 10% service charge will added.

## Tapas 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



※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



※ソフトシェルシュリンプとマッシュルームのアヒージョ  
海老の旨味と茸の秋の香りをオイルに閉じ込めた



• 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

• 色々木の子と魚介類のマリネ  
*Mushroom and seafood marinade*

¥900

• トリッパの香草パン粉焼き 辛いトマトソース  
*Herb and bread crumbs trippa with spicy tomato sauce*

¥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



• ソフトシェルシュリンプとマッシュルームのアヒージョ  
*Soft shell shrimp and mushroom ahijo*

¥900

## Vegetables お野菜

• お野菜単品 ¥430  
*Vegetable appetizer (choice)*

• 選べるお野菜3種盛り合わせ ¥930  
*Assorted vegetable appetizer (three choices)*

• ローストした椎茸のトマトマリネ  
*Roasted mushroom tomato marinade*

• 人参のラペ コリアンダーの香り  
*Coriander flavored carrot r p e*

• カブのアグロドルチェ  
*Sweet pickled turnip*

• 紫いものヴァポーレ ローズマリー風味  
*Steamed purple potato rosemary flavored*

• ナスのフリット バルサミコソース  
*Eggplant flit with balsamic sauce*

• カボチャとドライフルーツのヨーグルト和え  
*Pumpkin and dried fruits yogurt marinade*

## Bread パン

• プレートトースト ¥310  
*Plane toast*

• ハニーガーリック ¥410  
*Honey garlic bread*

## 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*

## 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

• 茸とゴルゴンゾーラのサラダ  
*Mushroom and gorgonzola salad*

¥900

• 自家製スモークサーモンとリコッタチーズ、アボカドのサラダ  
*Housemade smoked salmon and ricotta cheese*

¥950



※ 自家製スモークサーモンと  
リコッタチーズ、アボカドのサラダ

## Prosciutto & Cheese ハム&チーズ

• イタリアンハム5種盛り合わせ  
*Assorted Italian ham*

¥1,800

コッパ、スベック、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、ボローニヤハム、イタリア産生ハム)

• イタリア産生ハム  
*Prosciutto*

(S)¥900 (L) ¥1,550

• チーズ5種盛り合わせ  
*Assorted cheese*

¥1,800

【単品チーズ】

• ゴルゴンゾーラ  
*Gorgonzola*

¥680

• パルミジャーノレグジャーノ  
*Parmigiano reggiano*

¥680



※ イタリアンハム5種盛り合わせ



※ チーズ盛り合わせ

## Pizza ピッツァ

• マルゲリータ  
*Margherita pizza*

Small Large

¥1,130 ¥1,650

トマトソース、モッツアレラ、バジル

• クワトロフォルマッジオ

¥1,340 ¥1,850

*Four kinds of cheese pizza*

モッツアレラ、グラナチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ

• イタリア産生ハムとルーコラ

¥1,340 ¥1,850

*Prosciutto and rocket pizza*

プロシュート、グラナチーズ、モッツアレラ、ルーコラ

• シラスとケッパーのジェノベーゼ

¥1,340 ¥1,850

*Basil pizza with whitebait and caper*

シラス、ケッパー、バジルソース、モッツアレラ

• 季節のおすすめピッツァ

¥1,340 ¥1,850

*Seasonal recommended pizza*

係りの者にお尋ね下さいませ。



※ 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。

## 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 マデラソース (130g) ¥2,500  
*Beef filet steak with Madeira sauce*
- 銘柄豚のグリル (130g) ¥1,550  
*Grilled pork*
- ✿ 骨付き仔羊の背肉ロース (2P) ¥1,800  
*Grilled lamb chops (2 Pieces)* (+1P/¥760)
- 香鶏モモ肉のグリル (150g) ¥1,550  
*Grilled chicken*
- ✿ 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*
- 本日のお魚グリル 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  
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!

## Pasta パスタ

- ✿ スワイガニのトマトクリームソース สปาゲッティーニ ¥1,650  
*Spaghettini with Snow crab and tomato cream sauce*
- ✿ 漁師風ペスカーレ สปาゲッティ ¥1,680  
*Spaghetti with seafood tomato sauce*
- 生ハムとバジル・モッツアレラチーズのフレッシュトマトソース สปาゲッティーニ ¥1,520  
*Spaghettini with prosciutto, basil, and mozzarella fresh tomato sauce*
- 小海老とポルチーニのモンテマーレ リングイネ ¥1,580  
*Linguine with small shrimp and porcini*
- 和牛挽肉とナスのボロネーゼ ペンネ ¥1,580  
*Penne Bolognese with Wagyu ground beef and eggplant*
- 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*



✿ スワイガニのトマトクリームソース  
สปาゲッティーニ  
当店一番人気のパスタ。濃厚なカニのソースで。



✿ 漁師風ペスカーレ สปาゲッティーニ  
魚介の旨みたっぷりのトマトソースで