



※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



※砂肝とブロッコリのアヒージョ  
砂肝の旨味と具材の食感をお楽しみください

## Tapas 前菜

- ✿ • VILLAZZA 風お野菜のバーニャカウダ ¥2,200  
*Bagna cauda with twelve kinds of vegetable*
- 本日のカルパッチョ ¥780  
*Today' & fish carpaccio*
- 色々木の子と魚介類のマリネ ¥900  
*Mushroom and seafood marinade*
- トリッパの香草パン粉焼き 辛いトマトソース ¥720  
*Herb and bread crumbs trippa with spicy tomato sauce*
- 鴨と豚肉の田舎風パテ ¥750  
*Country style duck and pork p te*
- ホタテ貝柱とパプリカのマリネ ¥880  
*Marinated paprika and scallop*
- 3種のソーセージ盛り合わせ ¥880  
*Assorted sausage*
- 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 ¥680  
*Fried potatoes with mascarpone cheese and dried fruits dip*
- ✿ • 冷製ローストビーフとキャベツのペペロンチーノ ¥1,180  
*Cold roast beef and cabbage with peperoncino*
- ✿ • 砂肝とブロッコリのアヒージョ ¥900  
*Broccoli and gizzard ahijo*

## 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*
- 長芋のアグロドルチェ  
*Sweet and sour pickled yam*
- ナスのフリット アラビアータソース  
*Eggplant flit with arrabbiata sauce*
- クミンが香る蜜柑と人参のラペ  
*Mandarin and carrot la paix with*
- 紫いものヴァポーレ ローズマリー風味  
*Steamed purple potato rosemary flavored*
- 江戸菜と舞茸のアンチョビ風味  
*Anchovy flavored Edona spinach and*

## 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  
*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】



✿ チーズ盛り合わせ

• 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

## Pizza ピッツァ

Small Large

• マルゲリータ  
*Margherita pizza*

¥1,130 ¥1,650

トマトソース、モッツァレラ、バジル



• クワトロフォルマッジオ

¥1,340 ¥1,850

*Four kinds of cheese pizza*

モッツァレラ、グラナチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ

• 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、モッツァレラ、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、モッツァレラ



• 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

- 黒毛和牛のリブローズのタリアータ (150g) ¥4,800  
*Japanese beef "WAGYU" 150g*
- ✿ 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 (2P) ¥1,880  
*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*
- 真鯛とブロッコリーのプーリア風 パベッティーネ ¥1,580  
*Bavettine spaghetti with sea beam and broccoli*
- 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