



※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



※夏野菜のマリネを添えたイワシのコンフィ
やわらかく火を通したイワシをさっぱりした夏野菜と共に



※水ダコとオクラのアヒージョ
タコとオクラの食感の違いをピリ辛のオイルで

Tapas 前菜

- ✦ • VILLAZZA 風お野菜のバーニャカウダ ¥2,200
Bagna cauda with vegetable
- 本日のカルパッチョ ¥780
Today' s fish carpaccio
- 魚介のマリネ レモン風味 ¥900
Lemon flavored seafood marinade
- フォアグラのムースを添えたフライドポテト ¥980
Thick cut fries with foie gras mousse
- 鴨と豚肉の田舎風パテ ¥750
Country style duck and pork p te
- ✦ • 夏野菜のマリネを添えたイワシのコンフィ ¥780
Sardine confit with summer vegetable marinade
- 3種のソーセージ盛り合わせ ¥880
Assorted sausage
- メカジキの香草パン粉焼き ジェノベーゼソース ¥1,080
Herb breaded swordfish with basil sauce
- 冷製ローストビーフとキャベツのペペロンチーノ ¥1,180
Cilled roast beef and cabbage with peperoncino-flavored
- ✦ • 水ダコとオクラのアヒージョ ¥950
Okra and octopus ahijo

Vegetables お野菜

• お野菜単品 ¥430
Vegetable appetizer (each)

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

• 冬瓜のアグロドルチェ

Winter melon with sweet sour sauce

• パプリカのトマトソース煮込み

Tomato-braised paprika

• 茄子のフリット ローズマリー風味

Rosemary flavored eggplant fritters

• 人参のラペ

Carrot r p e

• ゴボウと江戸菜のトマト風味

Tomato-flavored durbock and edona saute

• ズッキーニのマスタード風味

Roasted zucchini with mustard

Bread パン

• プレートースト ¥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

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

- ✿ VILLAZZA 風 トマトサラダ
VILLAZZA tomato salad

Small Large

¥410 ¥620

¥600 ¥850

¥750



✿ VILLAZZA 風 トマトサラダ

Prosciutto & Cheese ハム&チーズ

- ✿ イタリアンハム5種盛り合わせ
Assorted Italian ham

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

【単品チーズ】

- ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola cheese

- パルミジャーノ レッジャーノ
Parmigiano reggiano cheese

¥1,980

¥1,800

¥680

¥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

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
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
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
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
Seasonal recommended pizza
係りの者にお尋ね下さいませ。

Small Large

¥1,130 ¥1,650

¥1,340 ¥1,850

¥1,340 ¥1,850

¥1,340 ¥1,850

¥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。

Entrée メイン

- 黒毛和牛のリブローズのタリアータ ¥4,800
Japanese wagyu beef 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) ¥1,650
Grilled pork
- ✿ 骨付き仔羊の背肉ロース (2P) ¥1,800
Lamb chops (Two Pieces) (+1P/¥760)
- 香鶏モモ肉のグリル (150g) ¥1,650
Grilled chicken
- ✿ 手長エビ”スキャンビ”の石窯焼き レモン添え ¥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 ¥1,800
Today's fish grill 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”スキャンビ”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

- ✿ ズ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
- ✿ 漁師風ペスカトーレ สปาゲッティ ¥1,680
Spaghetti with seafood tomato sauce
- 水ダコと青唐辛子のピアンコ สปาゲッティーニ ¥1,580
Spaghettini with octopus and green chili oil sauce
- 鴨肉のサルシッチャとウモロコシのピュレで和えた
สปาゲッティーニ ¥1,680
Spaghettini with Italian duck sausage with corn puree
- 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



✿ ズ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。



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