

DINNER MENU



VILLAZZA
Trattoria  Cafe&Bar

A LA CALTE



～当店自慢の石窯～

シェフが厳選した新鮮な素材を、
自慢の石窯でシンプルかつダイナミックに調理いたします。
本格的なイタリアンとこだわりのワインを心ゆくまでお楽しみください。

GRILL ～石窯グリル料理～



USリブローズの厚切りステーキ イタリア産原塩で Grilled US spencer roll with Italian raw salt	(500g)¥6,480
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル マスタード風味のマデラソース Grilled Australian beef fillet with mustard flavored madeira sauce	(130g)¥2,800
黒毛和牛A4サーロインのグリル 石窯焼き野菜を添えて Sirloin steak (Fat-marbled Japanese beef)	(100g)¥4,500
イベリコベジョータ肩ロースのグリル フレッシュトマトの冷たい“ケッカ”で Grilled Iberico bellota shoulder chop with cold fresh tomato sauce	(200g)¥3,700
オーストラリア産ラムチョップのグリルとローストポテト ローズマリー風味 Grilled Australian lamb chop with rosemary flavored roasted potato	(250g)¥3,700
栃木県産 香鶏モモ肉のグリル トマトとヴィネガーのソース“カチャトラ” Grilled Kaoridori chicken with tomato and vinegar sauce	¥2,800
ハンガリー産鴨むね肉のグリル 旬の果実のコンフィチュールとバルサミコソース Grilled Hungarian wild duck breast with seasonal fruit confiture and balsamic sauce	¥3,240
本日のお魚の石窯焼き Today' s grilled fish	¥2,800
ニュージーランド産スカンピの石窯ロースト 5種類の香草サラダとレモンを添えて Roasted NZ scampi with five kinds of herb salad and lemon	¥2,500

消費税8%込みの表示価格に別途サービス料10%頂戴致します
Tax included in. An additional 10% service charge will added.

APPETIZER ~前菜~

本日のお任せ前菜 5種盛り合わせ Assorted appetizer	¥2,900 (1名様分追加) ¥1,400
イタリアより生ハム・サラミ 5種盛り合わせ Assorted Italian ham	¥1,800
築地より鮮魚のカルパッチョ その日のお魚に合わせたソースで Today' s fish carpaccio	¥1,700
12種類お野菜のバーニャカウダ Vegetable bagna cauda (for 2 people)	¥1,580
水牛のモッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ Mozzarella and cherry tomato caprese	¥1,480
イタリア産生ハムを添えたシーザーサラダ Ceasar salad served with prosciutto	¥1,280
チーズ 5種盛り合わせ Assorted cheese	¥1,800

PIZZA ~石窯焼きピッツァ~

マルゲリータ Margherita pizza	Small¥1,130 / Large¥1,650
クワトロフォルマッジオ Four kinds of cheese pizza	Small¥1,340 / Large¥1,850
イタリア産生ハムとルーコラ Prosciutto and rocket pizza	Small¥1,340 / Large¥1,850
シラスとケッパーのジェノヴェーゼ Basil pizza with whitebait and caper	Small¥1,340 / Large¥1,850
季節のおすすめピッツァ Seasonal recommended pizza	Small¥1,340 / Large¥1,850

PASTA ~パスタ~



自家製タリオリーニ ズワイガニのトマトクリームソース Housemade pasta tagliolini with snow crab and tomato cream sauce	¥2,360
漁師風ペスカトーレ イカスミチャラテッリ Squid ink scialatelli with seafood tomato sauce	¥2,520
夏野菜を詰めたラビオリ 仔牛のラグーを添えて Summer vegetable stuffed ravioli with stewed veal	¥2,680
自家製ピチ 和牛挽肉と丸ナスのボロネーゼ House made pici with Wagyu ground beef and eggplant Bolognese sauce	¥2,220
岩中豚の自家製ベーコンのローマ風カルボナーラ パッパルデッレ Pappardelle carbonara with housemade Iwachu bacon	¥2,480

DOLCE ~ドルチェ~

食感を楽しむココナッツダクワーズに旬のフルーツのムースを添えて Coconut dacquoise with seasonal fruit mousse	¥1,290
パッションフルーツ・マンゴーの柔らかいムースに ココナッツ風味にアレンジした、カリカリの焼き菓子を食感と共にお召し上がり下さい。	
グレープフルーツで仕立てた2種 夏の香りのアクセント Grapefruit compote and mousse	¥1,290
コンポートとムースの2種類のデザートにそれぞれ相性の良い ローズマリーとライムの香りのアクセントで仕立てました	
本日のジェラートミスト Today' s gelato misto (two kinds)	¥1,080
パティシエ特製の手作りジェラート2種盛り合わせ。	

