



※コースメニュー(要予約)

※価格はすべて税込みです

【STAGIONE】 季節のコース

¥4000

前菜9種の盛合せ

石窯ナポリピッツア2種

パスタ

炭火グリル(肉)

ドルチェ

【STANDARD】 スタANDARD

¥5000

前菜9種の盛合せ

サラダ

石窯ナポリピッツア2種

パスタ

炭火グリル(肉)

ドルチェ

【SPECIALITE】 スペシャルテ

¥6000

前菜9種の盛合せ

石窯ナポリピッツア

パスタ

メイン(魚料理)

メイン(肉料理)

ドルチェ

【FREEDRINK】 飲み放題 (L.O.90min)

¥2000

ANTIPASTO

※前菜から順に食べ終える頃合で次の料理をお持ちいたします。お急ぎの方はスタッフまでお申し付け下さい
※ボリュームのある料理が多いので、ハーフサイズを承ります（料金は3割引きです）

ANTIPASTO MISTO

アンティパストミスト

本日の前菜盛合せ。色々な種類の前菜を
少量ずつお召し上がりいただけます

¥2,700

(税込 ¥2,970)



INSARATA

旬野菜サラダ

季節の野菜を使ったシンプルなサラダ

¥850

(税込 ¥935)

生ハムのシーザーサラダ

生ハムとパルミジャーノチーズのシーザーサラダ

¥950

(税込 ¥1,045)

ANTIPASTO

自家製ピクルス

季節野菜を白ワインビネガーと香草でマリネした甘酸っぱいピクルス

¥500

(税込 ¥550)

自家製テリーヌ

日替りのお肉を香草やスパイスでマリネした本日のテリーヌ

¥950

(税込 ¥1,045)

自家製サルシッチャ

腸詰めしたソーセージ（種類は日替り）を石窯と炭火で香ばしく焼き上げています

¥950

(税込 ¥1,045)

石窯焼きバーニャカウダー

石窯で焼いた旬野菜をニンニクとアンチョビで作ったバーニャカウダーソースで

¥1,200

(税込 ¥1,320)

フォルマッジミスト

イタリアやフランス産のチーズ数種類の盛合せ

¥1,200

(税込 ¥1,320)

フリットミスト

野菜、お肉、お魚をビール衣でフリットした揚げ物の盛合せ

¥1,200

(税込 ¥1,320)

カプレーゼ

イタリア産モッツァレラとチェリートマト、バジルのカプレーゼ

¥1,200

(税込 ¥1,320)

日本海鮮魚のカルパッチョ

日本海の鮮魚を使ったお魚のカルパッチョ（お魚は仕入状況により日替わりです）

¥1,500

(税込 ¥1,650)

プロシュートクルード

オーダーが入ってからスライスしたイタリア産生ハムとルッコラの盛合せ

¥1,600

(税込 ¥1,760)

豪快な魚介のアヒージョ

日本海の鮮魚、貝類をオリーブオイルで軽く煮込んだ料理です

¥2,300

(税込 ¥2,530)

※ディナータイムのみ別途コベルト料(10%)を頂戴いたしております

PIZZA MENU



Small=25cm (1~2人前) Large=30cm (2~3人前)

マルゲリータ

(トマトソース・バジル・モッツアレラ)

S ¥1,550 L ¥1,950
(税込¥1,705) (税込¥2,145)

マリナーラ

(トマトソース・オレガノ・バジル・
チェリートマト・ガーリック) ※チーズ無し

S ¥1,350 L ¥1,750
(税込¥1,485) (税込¥1,925)

チチニエッリ

(トマトソース・オレガノ・アンチョビ・シラス・
チェリートマト・ガーリック) ※チーズ無し

S ¥1,500 L ¥1,900
(税込¥1,650) (税込¥2,090)

ロマーナ

(トマトソース・オレガノ・アンチョビ・
ガーリック・チェリートマト・モッツアレラ)

S ¥1,650 L ¥2,050
(税込¥1,815) (税込¥2,255)

カプリチョーザ

(トマトソース・マッシュルーム・コットハム・
カルチョフィ・オリーブ・モッツアレラ)

S ¥1,700 L ¥2,100
(税込¥1,870) (税込¥2,310)

ジェノベーゼ

(バジルペースト・ハーブチキン・インゲン・
ジャガイモ・チェリートマト・モッツアレラ)

S ¥1,700 L ¥2,100
(税込¥1,870) (税込¥2,310)

プロシュート エ ルーコラ

(トマトソース・オレガノ・チェリートマト・
モッツアレラ・生ハム・ルッコラ・グラナチーズ)

S ¥2,200 L ¥2,600
(税込¥2,420) (税込¥2,860)

ペスカトーレ

(トマトソース・オレガノ・アンチョビ・魚介類・
チェリートマト・ガーリック)

S ¥2,500 L ¥2,900
(税込¥2,750) (税込¥3,190)



マルゲリータ



プロシュート エ ルーコラ



ペスカトーレ



ディアボラ



クアトロフォルマッジハニー



カプリチョーザ

～薪を使って石窯で焼いた本場ナポリのピッツァ～

ディアボラ

(唐辛子・辛いサラミ・ハーブチキン・モッツァレラ)

S ¥1,700 L ¥2,100
(税込¥1,870) (税込¥2,310)

フォカッチャ ※石窯で焼いたパン
(オレガノ・グラナチーズ・塩)

S ¥600 L ¥800
(税込¥660) (税込¥880)

クアトロフォルマッジハニー

(バジル・ゴルゴンゾーラ・タレグジョ・グラナチーズ・モッツァレラ・ハチミツ)

S ¥1,700 L ¥2,100
(税込¥1,870) (税込¥2,310)

トッピングメニュー

ガーリック	¥100	(税込¥110)
オニオン	¥100	(税込¥110)
アンチョビ	¥100	(税込¥110)
オリーブ	¥100	(税込¥110)
半熟卵	¥100	(税込¥110)
ハチミツ	¥100	(税込¥110)
チェリートマト	¥300	(税込¥330)
マッシュルーム	¥300	(税込¥330)
サラミ	¥350	(税込¥385)
モッツァレラチーズ	¥350	(税込¥385)
ルッコラ	¥350	(税込¥385)
ハーブチキン	¥350	(税込¥385)
生ハム	¥450	(税込¥495)

カルツォーネ

(リコッタチーズ・辛いサラミ・バジル・トマトソース・モッツァレラ)

S ¥1,900 L ¥2,300
(税込¥2,090) (税込¥2,530)

生ハムのビスマルク

(マッシュルーム・半熟卵・生ハム・モッツァレラ・トリュフオイル)

S ¥2,200 L ¥2,600
(税込¥2,420) (税込¥2,860)



ビスマルク



ロマーナ



カルツォーネ



本日の鮮魚と旬野菜、カラスミのアーリオ・オーリオ



ウニのパスタ ボガマリ風



甘海老の濃厚トマトクリームソース

PASTA MENU

※パスタ各種大盛+¥400
(税込 ¥440)

OIL BASE

カチョ エ ペペ

(ガーリック・アンチョビ・グラナチーズ・
黒コショウ)

¥1,300

(税込 ¥1,430)

ペペロンチーノ (辛)

(ガーリック・唐辛子・ベーコン・タマネギ・
パセリ・グラナチーズ・黒コショウ)

¥1300

(税込 ¥1,430)

ジャガイモとインゲンのジェノベーゼ ¥1,600

(ガーリック・バジルペースト・インゲン・
ジャガイモ・グラナチーズ)

(税込 ¥1,760)

本日の鮮魚と旬野菜、カラスミの アーリオ・オーリオ

(ガーリック・アンチョビ・鮮魚・旬野菜・
カラスミ・チェリートマト)

¥1,700

(税込 ¥1,870)

貝類のアーリオ・オーリオ

(ガーリック・アンチョビ・貝類・
チェリートマト)

¥1,900

(税込 ¥2,090)

ウニのパスタ ボガマリ風

(ガーリック・アンチョビ・チェリートマト・
ウニ・カラスミ・レモンピール)

¥2,150

(税込 ¥2,365)

CREAM BASE

ゴルゴンゾーラクリームペンネ

(ゴルゴンゾーラ・バター・グラナチーズ・
生クリーム)

¥1,500

(税込 ¥1,650)

甘海老の濃厚トマトクリームソース

(アンチョビ・甘エビ・チェリートマト・
トマトソース・生クリーム)

¥1,950

(税込 ¥2,145)



生ハムのカルボナーラ



黒毛和牛のボロネーゼ



豪快な日本海ペスカトーレ

生ハムのカルボナーラ

(卵黄・生クリーム・グラナチーズ・生ハム・黒コショウ)

¥1,900

(税込 ¥2,090)

TOMATO BASE

アラビアータ (辛)

(ガーリック・唐辛子・トマトソース)

¥1,300

(税込 ¥1,430)

ポモドーロ

(ガーリック・バジル・チェリートマト・トマトソース・グラナチーズ)

¥1,300

(税込 ¥1,430)

シラスのプッタネスカ

(ガーリック・アンチョビ・チェリートマト・シラス・オリーブ・ケッパー・トマトソース)

¥1,550

(税込 ¥1,705)

黒毛和牛のボロネーゼ

(香味野菜・赤ワイン・黒毛和牛・トマトソース・バター・グラナチーズ)

¥1,900

(税込 ¥2,090)

豪快な日本海ペスカトーレ

(ガーリック・アンチョビ・魚介類・チェリートマト・トマトソース・レモンオイル)

¥2,500

(税込 ¥2,750)

RISOTTO

チーズリゾット

(バター・グラナチーズ・黒コショウ)

¥1,300

(税込 ¥1,320)

アサリのサフランリゾット

(バター・アサリ・サフラン・タマネギ)

¥1,650

(税込 ¥1,815)

ポルチーニ茸のクリームリゾット

(生クリーム・ポルチーニ茸・グラナチーズ・黒コショウ)

¥2,200

(税込 ¥2,420)

secondo

～メイン料理～

※グリル料理はブロックでゆっくり火を通しますので20分～30分の調理時間を頂きます。お急ぎの方はスタッフにお申し付け下さい

PESCE

～魚料理～

アクアパッツァ

一本魚を香草、チェリートマト、アサリの出し汁で軽く煮込んだイタリアの伝統的な魚料理です

¥3,300

(税込 ¥3,630)

ズッパ ディ ペッシェ

アクアパッツァにたっぷりの魚介類とトマトソースを加えて煮込む豪快な魚料理です

¥3,950

(税込 ¥4,345)

CARNE

～肉料理～

カルネミスト

本日のおすすめお肉3種の炭火グリルと野菜の盛合せです。約300gの豪快なグリル料理です

¥3,950 (300g)

(税込 ¥4,345)

国産牛ランプの炭火グリル

濃厚な旨味と適度な歯ごたえがある部位を炭火でじっくり焼き上げております

¥3,700 (200g)

(税込 ¥4,070)

骨付き熟成能登豚の炭火グリル

ドライエイジングした能登豚ロースの炭火焼熟成により旨味が増しジューシーな仕上がりです

¥3,300 (200g)

(税込 ¥3,630)

国産鶏もも肉の炭火グリル

国産鶏もも肉を炭火でじっくり炙り香ばしい皮目でしっとりとした仕上がりです

¥2,300 (200g)

(税込 ¥2,530)



アクアパッツァ



カルネミスト

※ドルチェメニューは2ページ目に記載しています