

PASTA SCIUTTE / パスタ



41. スパゲッティ 完熟フルーツマトの
ボモドーロ又はアラビアータ
¥1,800
完熟フルーツマトがおいしくない
ときは作りません。たかの爪を効か
すかどうかはお好みで。
(ペンネでもできます。)



42. スパゲッティ
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーニ
¥1,800
にんにくのおいしさを活かした
もっとも作り方の難しいパスタの
ひとつ。



43. スパゲティ
ローマ風本格カルボナーラ
¥1,900
生クリームをほとんど使わず軽い
スクランブルエッグ状に仕上げた
本場ローマスタイルです。



44. スパゲッティ ボンゴレ イン ビアンコ
又はボンゴレ イン ロッソ
¥2,100
アサリを使った定番的パスタです。
白ワイン風味のビアンコか、トマトソ
ースを使ったロッソかお選び下さい。



45. 今月おすすめの
ラグーソースのパスタ
¥2,100
お肉をやわらかく煮込んでソース
にし、手打ち麺と合わせました。



46. ジェノバペストのタリオリーニ
¥1,900
香り高いバジルをふんだんに使っ
たジェノバペストと相性の良いじ
ゃが芋とインゲンを混ぜてお召し
上がりください。



47. トマトバターソースのニョッキ
¥1,800
厳選したじゃが芋を使用した自家
製ニョッキです。シンプルにクリーミ
ーなトマトとバターのソースで。



48. 本日のリゾット ¥2,100～
※イタリア産カルナローリ米使用

PIZZA / ピッツァ



61. プロシュート エ ルッコラ
S¥1,800 R ¥2,500
マルゲリータをベースに生ハムと
ルッコラをトッピング!
＜モッツアレラ、パルミジャーノ、
トマトソース、生ハム、ルッコラ＞
※トマトソースなしのスタイルもできます。



62. クアットロフォルマッジ
S¥1,700 R ¥2,400
チーズ好きには、たまらない1枚です。
＜モッツアレラ、パルミジャーノ、
タレージョ、ゴルゴンゾーラ＞



63. マルゲリータ
S¥1,400 R ¥1,900
ナポリの定番中の定番!!
＜モッツアレラ、パルミジャーノ、
バジリコ、トマトソース＞



64. マルゲリータエキストラ
S ¥1,900 R ¥2,700
カンパーニャ州の水牛のモッツアレ
ラをのせて焼き上げたマルゲリータ
のスペシャルバージョンです。
＜水牛のモッツアレラ、パルミジャーノ、
バジリコ、トマトソース＞



65. SPV
S ¥1,900 R ¥2,700
新鮮な水牛のモッツアレラと凝縮
したトマトをあとのせしました。
＜水牛のモッツアレラ、パルミジャーノ、
凝縮したトマト、ルッコラ、バジリコ、
トマトソース、黒胡椒＞



66. マッシュルームのクリーミーソースと
いろいろなキノコのピッツァ
S ¥1,700 R ¥2,400
マッシュルームとポルチーニ茸で作った
クリーミーなソースを塗り、色々なキノコ
をたっぷりのせて焼き上げました。
＜モッツアレラ、パルミジャーノ、キノコ、クリーミ
ーソース、黒胡椒、イタリアンパセリ、レモン汁＞



67. ビスマルク
S ¥1,600 R ¥2,300
ハムとマッシュルームをのせて焼き
上げ、仕上げに温度卵をトッピング
しました。
＜モッツアレラ、パルミジャーノ、バ
ジリコ、トマトソース、ハム、マッ
シュルーム、温度卵、黒胡椒＞



68. マリナーラ
S ¥1,100 R ¥1,600
ナポリでもマルゲリータと人気を
二分するピッツァです。
＜にんにく、オレガノ、トマトソース＞