



・イタリア産プロシュートとセルパチコルーコラ

・サルシッチャ&フリアリエツリ

・フィレンツェ名物 ランブレドット

PANUOZZO パヌッツォ 各900円

パヌッツォとは **ナポリ名物のピザ生地を使ったサンドイッチ**。
イタリア直輸入の精製度の高いピッツァ用の粉を使用し、
表面はパリッと中はモチっとした食感をお楽しみいただけます。

ANTIPASTI イタリアン前菜

ワインにもぴったりのイタリアン前菜。食卓を華やかに彩ります。



パンプキンクリームチーズサラダ
蒸したカボチャにマヨネーズを加え、パンプキンシード・
クリームチーズをのせたクリーミーなサラダ。
100g 350円



**サラダチキンとカラフル野菜の
アップルビネガーマリネ**
自家製のサラダチキンと彩り豊かな野菜をアップルビネガーで
さっぱりとマリネしたヘルシーなサラダ。
100g 380円



ツナと4種のお豆のサラダ ~シーザースタイル~
白いんげん豆、エジプト豆、赤いんげん豆、いんげん豆の
4種類の豆を、ツナとチーズ風味のドレッシングで。
100g 400円



南イタリア風 ~いろいろ魚介類のマリネ~
海老・イカ・タコ・貝類に、オニオンとセロリを加え、
フェネルシードとレモンでさっぱりと仕上げたマリネ。
100g 480円



モッツアレラムースと色々トマトのカプレーゼ
モッツアレラチーズを牛乳と生クリームでムース状にし、
トマトの水分で作ったジュレとカラフルトマトをトッピング。
1個 550円



**小海老とアボカド&ポテトサラダの
オープン焼き**
マヨネーズで和えた小海老とアボカド、さらにポテトサラダや
チーズも入ったクリーミーなアボカドのオープン焼き。
1個 600円



**サルシッチャとモッツアレラチーズの
パプリカオープン焼き**
自家製サルシッチャとモッツアレラチーズに、バジリコ風味の
パン粉をまぶしたパプリカのオープン焼き。
1個 600円



イタリアンスパイスをまぶした海老のフリット
海老のセモリナ粉フリットに、10種類のハーブや香辛料を
ミックスしたスパイスをたっぷりまぶして。
4尾 680円



ポークスライスロール【長ネギ】
豚バラで長ネギを巻き、ローズマリー・タイム・ローリエ
などの香草と一緒にオープンで。
1個 700円



ハニーローストチキン 季節の野菜を添えて
骨付き鶏モモ肉をハチミツ・白ワイン・オリーブオイル・
ニンニクでマリネし、焼き上げたジュシーな味わい。
1本 700円

※ 表示価格は消費税込みの価格です。※時間帯、品切れ等の状況により商品が変更となる場合がございます。※本日中にお召し上がりください。