1 VICOLO LUNCH COURSE ¥2800

معمادوم

mini soup of the day ひとくちスープ

CHEF'S APPETIZER MISTO

シェフの前菜盛り合わせ サラダ・ハム盛り合わせ・カプレーゼ・蛸のスコッタート

PASTA OR GRILL お好きなメインディッシュ

TIRAMISU ひとくちティラミス

CHOOSE 1 ITEM FROM PIZZA, PASTA OR GRILL ピッツァ / パスタ / グリルの中からお好きなメインディッシュを] つお選びください

P122A ---



pizzaiolo special! ピッツァイオーロ・スペシャル ピッツァ職人の週替わりのおすすめ!

margherita bufala マルゲリータ・ブッファラ tomato sance, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil

marinara マリナーラ tomato sance, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sance quattro formaggi & fig クワトロフォルマッジと無花果 +¥400 mozzarella bufala, gorgonzola, parmigiano reggiano, brown cheese, fig

Salami devil + ラミ・デビル +¥400 tomato sance, honsemade salami picante, samso cheese, cheddar, chili peppers

Lemon & scallop VEV&Z + 7 Dyo +¥300 tomato sance, smoked mozzarella, scallop, olives, freshlemon

PASTA



chef's pasta シェフズ・パスタ

housemade salsiccia & seasonal veggie cacio e pepe-rigatoni 自家製サルシッチャと旬野菜の カチョ・エ・ペペ -リガトーニー

charcoal grilled chicken & eggplant arrabbiata - lingnine 炭焼きした菜彩鶏と茄子のアラビアータ -リングイネー

pesto genovese with baby sardines & lotus root-linguine 釜揚げしらすと蓮根のジェノベーゼ -リングイネー

pecorino romaro & black pepper bolognese - rigatoni +¥300 ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ -リガトーニ-

GRILL



grilled pork with tapenade sance -served with focaccia +¥300 山形県 大沢牧場の豚肩ロースのグリル タプナードソース [フォカッチャ付き]

DRINK-MENU



original blendiced tea five elements オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、玄米、ペパーミント、 ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

coffee tanzania leon [hot/iced] スペシャリティコーヒー タンザニア・レオン オレンジピールの香りにキャラメルの風味が特徴のレオンさんが作るコーヒー。

organicassam[hot/iced] オーガニックアッサム

cafe latte [hot/iced]

エスプレッソ カフェラテ

+¥300 ^[税込330] 十¥400 [税込440] coca cola

ginger ale

コカ・コーラ ジンジャーエール +¥200 [税込220] +¥200 [税込220]

"botany" lemonade "ボタニィ"レモネード

+¥300 [稅込330]

italian iced tea peach blossom

イタリアン・アイスティー ピーチ・ブロッサム

+¥300 ^[税込330] +¥300 [稅込330]

--- SPARKLING

prosecco extra dry iwai lager iwai white

プロセッコ エクストラドライ **イワイ・ラガー** [クラフトビール]

+¥500 [税込550] +¥500 [稅込550]

イワイ・ホワイト [クラフトビール]

+¥500 [税込550]

LUNCH COURSE