

# Housemade CHARCUTERIE

シャルキュティエがひとつひとつ丁寧に仕込んだ自慢のシャルキトリ。ワインが止まりません!



**CLASSIC MORTADELLA**  
ピスタチオ香る  
クラシック・モルタデッラ



**SQUID INK MORTADELLA**  
イカ墨のモルタデッラ



**WAGYU MORTADELLA**  
和牛のモルタデッラ



**FINOCCHIONA**  
フィノッキオーナ フェネルのサラミ



**BRESADLA**  
ブレザオラ 牛の生ハム

**3 kinds of the day** FOR 1 PERSON 650 [税込715]

本日のおすすめシャルキトリ 3種盛り合わせ

**5 kinds** FOR 1 PERSON 900 [税込990]

シャルキトリ5種盛り合わせ

MINIMUM ORDER : FOR 2 / 2人前より承ります

# APPETIZERS

marinated sardine 600 [税込660] mixed olive confit 500 [税込550]  
鰯のマリネ さっぱりヒネガーをきかせたイワシのマリネ。 ミックスオリーブのコンフィ

pulpo scottato **Recommended** 蛸のスコッタート 800 [税込880]  
薄切りにしたタコをハーブオイルで! SMALL 1000 [税込1100] REGULAR 1800 [税込1980] tenkeidake mushroom fritto 800 [税込880]  
天恵茸のフリット コルゴンゾーラ・タルタル

mozzarella bufala & fruit tomato caprese 1900 [税込2090] shiba-ebi shrimp fritto 850 [税込935]  
イタリア産モッツアレラ・ブッファラと 北海道産フルーツトマトのカプレーゼ 芝海老のセモリナフリット

cauliflower & bolognese gratin 850 [税込935] white wine steamed mussels 1200 [税込1320]  
**Recommended** カリフラワーのポロネーゼグラタン 国産ムール貝の白ワイン蒸し

anchovy garlic sauteed stem broccoli 950 [税込1045] beef tongue & daikon bollito 900 [税込990]  
スティックセニョールの アンチョビガーリックソテー カラスミがけ 牛タンと大根のポリート  
牛タンと大根をパイオンで柔らかくなるまで炊いたイタリア風おでん!

truffle buttered potatoes 850 [税込935] pizza oven baked veggies 1500 [税込1650]  
熟成メークインのトリュフバター **Recommended** 野菜のピザ釜焼き

# SALADS

arugula & prosciutto salad with beet dressing 600 [税込660]  
ルッコラとプロシュートのサラダ ビーツドレッシング SMALL 600 [税込660] REGULAR 900 [税込990]

caesar salad with homemade bacon 800 [税込880]  
自家製ベーコンのシーザーサラダ SMALL 800 [税込880] REGULAR 1200 [税込1320]

# PIZZAS

ヴィコロのピザはひとり1枚ペロリと食べられるエアリーな軽さ!  
こだわりの国産小麦で作ったピザ生地は耳までもっちり美味しいのが特徴です。  
enjoy IV VICOLO's light and airy pizza that's madewith carefully selected domestic wheat, water, yeast, salt and of course LOVE!

## CLASSICS

marinara マリナーラ 1650 [税込1815]  
tomato sauce, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sauce

margherita bufala マルゲリータ・ブッファラ 1800 [税込1980]  
tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil

**Recommended** sardinara サルティナーラ 2300 [税込2530]  
mozzarella bufala, garlic anchovy sauce, cherry tomatoes, basil

prosciutto e rucola プロシュート・エ・ルーコラ 2300 [税込2530]  
tomato sauce, mozzarella bufala, rucola, prosciutto, parmigiano reggiano

quattro formaggi mele 林檎のクワトロフォルマッジ・メーレ 2400 [税込2640]  
mozzarella bufala, gorgonzola, parmigiano reggiano, brown cheese, apple

## MODERN

diavola del mare しらすと青唐辛子の"ディアボラ・デル・マーレ" 1900 [税込2090]  
tomato sauce, oregano, baby sardines, garlic, green chili peppers

salami devil サラミ・デビル 1900 [税込2090]  
tomato sauce, housemade salami picante, samso cheese, cheddar, chili peppers

**Recommended** crazy cheese クレイジー・チーズ 2400 [税込2640]  
smoked mozzarella, samso cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy

quattro funghi クアトロ・フンギ 2300 [税込2530]  
smoked mozzarella, parmigiano reggiano, mushroom medley, guanciale, black pepper, white truffle oil

nine herbs ナイン・ハーブス 2500 [税込2750]  
smoked mozzarella, salsiccia, sage, thyme, fennel, rosemary, tarragon, chervil, italian parsley, dill

the black bismarck ザ・ブラック・ビスマルク 3300 [税込3630]  
smoked mozzarella, samso cheese, squid ink mortadella, tonnata sauce, egg, black pepper

# CHARCOAL GRILLS

炭火で焼き上げるグリルはどれも60グラム前後でご提供。その日の気分に合わせて量や種類を選べるのがヴィコロ流!  
all of our charcoal grill cuts are portioned 60g each so that you can enjoy a little bit of everything!

石黒農場ほろほろ鳥 gunea fowl thigh **もも肉** 柔らかくジューシー!コクのあるほろほろ鳥もも肉 900 [税込990]  
GUNEA FOWL gunea fowl breast **胸肉** 肉質がしっとり柔らかなほろほろ鳥の胸肉 850 [税込935]

US産認定アンガスビーフ CAB outsiders skirt **ハラミ** 旨味があり柔らかい食感、旨みをしっかり感じるハラミ 1450 [税込1595]  
CERTIFIED ANGUS BEEF

宮崎有田和牛 arita beef top blade **ミスジ** 旨みが強くしっとりとした味わい 1300 [税込1430]  
ARITA WAGYU

AUS産 ラム lamb rump **ラム・ランプ** クセがなく食べやすいラム・ランプ 700 [税込770]  
LAMB

岩手 白金豚 pork loin **白金豚肩ロース** 脂に甘味と旨みがある白金豚 750 [税込825]  
HAKKINTON PORK

homemade salsiccia **自家製サルシッチャ** 1200 [税込1320]

# PASTA

arrabbiata -housemade trofie 1700 [税込1870]  
自家製トロフィエのアラビアータ

aglio e olio with canola flower, whitebait & bottarga -spaghetti 1900 [税込2090]  
菜の花と釜揚げシラスのアーリオオーリオ カラスミがけ

carbonara with smoked duck ham & leek -linguine 2000 [税込2200]  
自家製鴨スモークハムと岩津ねぎのカルボナーラ

pecorino romano & black pepper bolognese -mezze maniche 2300 [税込2530]  
**Recommended** ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ポロネーゼ

amatriciana with snap peas & guanciale -pici 1900 [税込2090]  
スナップエンドウとグアンチャーレのアマトリチャーナ



# PIZZERIA IL VICOLO

*love at first "bite"*

**ALL NATURAL** 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。  
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

**LOW  
TRANSFAT**



低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

**NATURAL  
SALT**



自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC  
SUGAR**



オーガニック砂糖  
Organic Sugar

**π WATER**



πウォーター使用  
π Water

テーブルチャージ[席料]として全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.