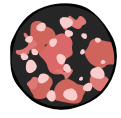


## Housemade CHARCUTERIE

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



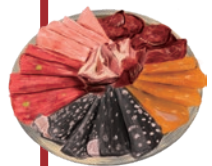
**FINOCCHIONA**  
フィノッキオーナ フェネルのサラミ



**BRESAOLA**  
ブレザオーラ 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]

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。

mixed olive confit 500 [税込550]

ミックスオリーブのコンフィ

pulpo scottato **SMALL** 1000 [税込1100]

**Recommended** 蛸のスコッター

薄切りにしたタコをハーブオイルで!

mozzarella bufala & fruit tomato caprese 1900 [税込2090]

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

eggplant bolognese gratin 950 [税込1045]

長茄子のポロネーゼグラタン

anchovy garlic sauteed manganji pepper 850 [税込935]



万願寺とうがらしの  
アンチョビガーリックソテー  
カラスミかけ

truffle buttered potatoes 850 [税込935]

熟成メークインのトリュフバター

### Chef's Catch-up

skirt steak tagliata 2200 [税込2420]

US産認定アンガスビーフのハラミ肉のタリアータ

中はレアに、外は香ばしくグリルしたハラミをセルパチコと  
パルミジャーノでサラダ仕立てに!



frittata with baby sardines & green chili 1300 [税込1430]

名古屋コーチン卵としらす、青唐辛子のフリッタータ

lotus root fritto with yuzu salt 850 [税込935]

蓮根のフリット 柚子塩

shiba-ebi shrimp fritto 850 [税込935]

芝海老のセモリナフリット

beef tripe stew 1400 [税込1540]

トリッパ 柔らか牛モツの白ワイン煮込み



white wine steamed mussels **SMALL** 1200 [税込1320]

国産ムール貝の白ワイン蒸し

**LARGE** 2300 [税込2530]



pizza oven baked veggies 1500

**Recommended** 野菜のピザ釜焼き

[税込1650]

## SALADS

arugula & prosciutto salad with beet dressing **SMALL** 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

**REGULAR** 900 [税込990]

caesar salad with homemade bacon **SMALL** 800 [税込880]

自家製ベーコンのシーザーサラダ

**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]

**GUINEA FOWL** gunea fowl breast **胸肉** 肉質がしっとり柔らかいほろほろ鳥の胸肉 850 [税込935]

US産認定アンガスビーフ CAB outisded skirt **ハラミ** 甘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

生麺トロフィエのアラビアータ

[税込1870]

aglio e olio with sakura shrimp, asparagus & bottarga -spaghetti 1900

桜エビとアスパラガスのアーリオオーリオ カラスミかけ

[税込2090]

carbonara with smoked duck ham & leek -linguine 2000

自家製鴨スモークハムと深谷ねぎのカルボナーラ

[税込2200]

pecorino romano & black pepper bolognese -mezze maniche 2300

**Recommended** ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ポロネーゼ

[税込2530]

gnocchi with pumpkin & gorgonzola -gnocchi 1700

カボチャとゴルゴンゾーラのニョッキ

[税込2090]



# 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.