

il Vicolo Lunch Set



PIZZAS

pizza is served with a side salad! ピッツアにはサイドサラダが付きます。

pizzaiolo special!
ピッツァイオーロ・スペシャル
ピザ職人の週替わりのオススメ!

1500
[税込1650]

baby sardines & summer veggies ortolana
夏野菜としらすのオルトラーナ
トマトソース・しらす・茄子・ズッキーニ・パプリカ・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・レモン

1500
[税込1650]

margherita bufala
水牛モッツアレラのマルゲリータ
トマトソース・バジル・水牛のモッツアレラ

1500
[税込1650]

chicken salsiccia, green pepper & green onion bianca
鶏サルシッチャとピーマン、長ネギのビアンカ
燻製モッツアレラ・チェダーチーズ・鶏サルシッチャ・ピーマン・長ネギ・グラナパダーノ・ザバيوーネ・アンチョビマヨネーズ

1500
[税込1650]

PASTA

pasta is served with a side salad! パスタにはサイドサラダが付きます。

chef's pasta
シェフズ・パスタ

1500
[税込1650]

homemade 'nduja & manganji pepper arrabbiata -linguine
自家製ンドゥイヤと万願寺唐辛子のアラビアータ

1400
[税込1540]

porcini cream sauce with wagyu beef -spaghettini
和牛肩バラ肉のポルチーニクリームソース

1600
[税込1760]

tomato ragout with eggplant & octopus -linguine
茄子と蛸のトマトラグーソース

1400
[税込1540]

cacio e pepe with salsiccia & gold rush corns -rigatoni
自家製サルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ

1600
[税込1760]

aglio olio with pike conger, okra & enoki -spaghettini
鱧と島オクラ、エノキのアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味

1600
[税込1760]

VICOLO PLATTER



il vicolo's lunch platter
ヴィコロのランチ・プラッター スープ付き [税込1650]
メインディッシュとサラダ、2種類の野菜のテリ、自家製ハムと自家製カンパーニュがのったランチタイム限定のプレートランチ! 詳しくはスタッフまで。

1500

MAIN DISH SALAD



pizza oven baked veggies
& prosciutto salad
窯焼き野菜とプロシュートのサラダ
自家製カンパーニュとスープ付き

1500
[税込1650]

DRINK MENU



coffee el tanzania leon [hot / iced]
スペシャルティコーヒー タンザニア レオン
カカオやオレンジピールのアロマに加え、余韻には紅茶を思わせる味わいが特徴です。

200 [税込220]



iced organic blended tea "five elements"
オリジナルアイスブレンドティー **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、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

200 [税込220]

organic assm [hot / iced] **オーガニックアッサム** 300 [税込330]
cafe latte [hot / iced] **カフェラテ** 400 [税込440]

"botany" lemonade **ボタニィ・レモネード** 300 [税込330]
italian iced tea **イタリアン・アイ스티ー** 300 [税込330]
peach blossom **ピーチ・ブロッサム** 300 [税込330]
lychee jasmine **ライチ・ジャスミン** 300 [税込330]



virgin fresh fruit sangria
シーズナル 0% サングリア
旬のフレッシュフルーツを使ったサングリア。内容はスタッフまで!

300~ [税込330]



virgin mojito **0%モヒート** 300 [税込330]
craft coke **クラフト・コーラ**



300 [税込330]

il Vicolo LUNCH COURSE ¥2800

[税込3080]

お好きなメインディッシュに前菜盛り合わせと
ひとくちスープ、デザートがついたランチコース

ENTRATA
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

+

**PIZZA,
PASTA OR GRILL**
お好きなメインディッシュ

+

**MINI
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 / グリルの中から好きなメインディッシュを1つお選びください

PIZZAS



pizzaiolo special!
ピッツァイオーロ・スペシャル
ピザ職人の週替わりのオススメ!

margherita bufala 水牛モッツァレラのマルゲリータ
トマトソース・バジル・チェリートマト・水牛のモッツァレラ

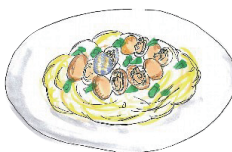
marinara マリナーラ
トマトソース・ミニトマト・オレガノ・アンチョビガーリックソース

cinque formaggi 5種チーズのチンクエ・フォルマッジ
モッツァレラ・ブファラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジオ・フロマージュブラン
グラナパダーノ・エクストラバージンオリーブオイル

salami devil サラミ・デビル
トマトソース・自家製サラミピカンテ・サムソチーズ・チェダー・唐辛子

crazy cheese クレイジーチーズ **+¥330**
燻製モッツァレラ・サムソチーズ・ホワイトチェダー・パルミジャーノレッジャーノ・アンチョビ

PASTA



chef's pasta
シェフズ・パスタ

housemade salsiccia and
seasonal vegetables cacio e pepe -rigatoni
自家製サルシッチャと旬野菜のカチョエペペ

homemade 'nduja & manganji pepper arrabbiata -linguine
自家製ンドゥイヤと万願寺唐辛子のアラビアータ

aglio olio with pike conger, okra & enoki -spaghettini
鱧と島オクラ、エノキのアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味

pecorino romano & black pepper bolognese -rigatoni **+¥330**
ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ

MAIN DISH



grilled pork with tapenade sauce -served with campagne bread
山形県 大沢牧場の豚肩ロースのグリル タペナードソース [カンパーニュ] **+¥330**

drink menu



coffee el tanzania leon [hot / iced]
スペシャルティコーヒー タンザニア レオン
カカオやオレンジピールのアロマに加え、
余韻には紅茶を思わせる味わいが特徴です。

REFILL
FREE
おかわり
できます!

iced organic blended tea "five elements"
オリジナルアイスブレンドティー 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스티ー、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

organic assm [hot / iced]
espresso

オーガニックアッサム
エスプレッソ