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ー。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 フェンネルのサラミ



BRESAOLA
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ー **3種盛り合わせ**



5 *kinds* FOR 1 PERSON 900 [税込990]
シャルキトリー5種盛り合わせ

MINIMUM ORDER : FOR 2 / 2人前より承ります

APPETIZERS

fresh carpaccio ask
高知県宿毛湾直送 カルパッチョ
詳しくはスタッフまで！

marinated sardine 600 [税込660]
鰯の白ワインビネガーマリネ

mixed olive confit 500 [税込550]
ミックスオリーブのコンフィ

marinated broccoli 600 [税込660]
ブロッコリーのマリネ

pulpo scottato SMALL 1000 [税込1100]
Recommended **蛸のスコッタート** REGULAR 1800 [税込1980]
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]
イタリア産モッツァレラ・ブッファラと
北海道産フルーツトマトのカプレーゼ

anchovy garlic sauteed mashrooms 850 [税込935]
マコモダケのアンチョビガーリックソテー カラスミがけ

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バチコと
パルミジャーノでサラダ仕立てに！



oyster gratin 950 [税込1045]
牡蠣のグラタン

frittata with cardoncello mushroom 1300 [税込1430]
カルドンチェッロのフリッタータ

lotus root fritto with black garlic aioli 800 [税込880]
秋レンコンのフリット 黒ニンニクのアイオリソース

ama-ebi shrimp fritto 850 [税込935]
甘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, oregano, cherry tomatoes, garlic, basil, extra virgin oliveoil

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

puttanesca bianca プッタネスカ・ビアンカ 2300 [税込2530]
mozzarella bufala, anchovy, cherry tomatoes, caper, olives, oregano, garlic, grana padano, extra virgin olive oil

prosciutto e rucola プロシュート・エ・ルーコラ 2400 [税込2640]
tomato sauce, mozzarella bufala, rucola, prosciutto, parmigiano reggiano

cinque formaggi 5種チーズのチンクエ・フォルマッジ 2400 [税込2640]
mozzarella bufala, gorgonzola, taleggio, fromage blanc, grana padano, extra virgin olive oil

MODERN

pizzaiolo special ピッツァイオーロ スペシャル ask
旬の食材を使ったシェフおすすめのピザ！詳しくはスタッフまで

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

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

egg eggplant エッグ・エッグプラント 2400 [税込2640]
caponata sauce, buffalo mozzarella, provola cheese, fried eggplant, eggplant, anchovy, capers, egg, parmigiano reggiano

UMAMI BOMB! 南高梅と自家製鯖文化干しの **"ウマミ・ボム"** 2500 [税込2750]
buffalo mozzarella, homemade dried mackerel, pancetta, fruit tomato, burdock duxelles, anchovy mayonnaise, ume sauce

chinese pork mafia チャイニーズ・ポーク・マフィア 豚叉焼と花椒 2700 [税込2970]
crème d'ail, buffalo mozzarella, braised pork, huājiāo, onion mousse, egg, pecorino romano, 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	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 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 CERTIFIED ANGUS BEEF	CAB outsided 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]
宮崎有田和牛 ARITA WAGYU	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]
AUS産 ラム LAMB	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]
岩手 白金豚 HAKKINTON PORK	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]
	homemade salsiccia	**自家製サルシッチャ**	1200 [税込1320]

PASTA

arrabbiata *-housemade trofie* 1700 [税込1870]
生麺トロフィエのアラビアータ

aglio e olio with pacific saury & maitake mushroom *-spaghetti* 1900 [税込2090]
秋刀魚と舞茸のアーリオオーリオ レモン胡椒風味

carbonara with smoked duck ham & leek *-linguine* 2000 [税込2200]
自家製鴨スモークハムと深谷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ボロネーゼ**

gnocchi with pumpkin & gorgonzola *-gnocchi* 1700 [税込2090]
カボチャとゴルゴンゾーラのニョッキ

アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをご確認ください
If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.

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おりません。
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

πWATER πウォーター使用 πWater

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.