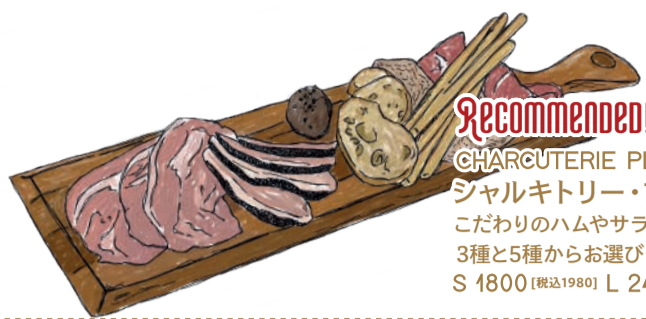


CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ



Recommended!

CHARCUTERIE PLATTER
 シャルキトリー・プラッター
 こだわりのハムやサラミの盛り合わせ
 3種と5種からお選びいただけます
 S 1800 [税込1980] L 2400 [税込2640]

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 / L 1600
 18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノー [税込1100] [税込1760]

JAMON IBERICO BELLOTA 1600
 ハモン・イベリコ・ベジヨーダ ドングリを食べて育ったイベリコベジヨーダの生ハム [税込1760]

BURRATA & JAMON SERRANO 1800
 プラータチーズとハモンセラノー [税込1980]

CHEESE CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ 1500 [税込1650]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 900
 ツナのトンナートソースとホースラディッシュ [税込990]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 700
 丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ [税込770]

COPPA DI TESTA コツパ・ディ・テスタ 豚の頭の肉で作ったサラミ 700
 [税込770]

SALCHICHÓN CON TRUFA サルシジョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ 700
 [税込770]

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだボローニャのソーセージ 600
 [税込660]

IBERICO CHORIZO イベリコベジヨーダのチョリソー 700
 [税込770]

まずはここから /

FRESH STARTERS



R FRESH OYSTER 1PC 650
 フレッシュオイスター [税込715]
 青海苔のジュレ

SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1300
 気仙沼産 メカジキとオレンジのカルパッチョ [税込1430]
 ペッパーキャビアとレモン

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 600 [税込660]
 ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチェ R 900 [税込990]
 青たくピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群!

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO S 600 [税込660]
 エビとマッシュルームのアヒージョ R 900 [税込990]
 アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 600 [税込660]
 カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 900 [税込990]
 丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮!

SWEET POTATO TORTILLA S 600 [税込660]
 シルクスイートのトルティージャ
 強い甘みでなめらかな食感のさつまいも“シルクスイート”を使った熱々のスパニッシュオムレツ

QUESO CATALANA - CHEESE BRULEE & MELBA TOAST - S 600 [税込660]
 ケソ・カタラーナ
 クリームチーズとパルミジャーノチーズのブリュレにカリカリのメルバトーストを添えて

COD & MASHED POTATOES PIL PIL S 600 [税込660]
 鱈とマッシュポテトのピルピル風 R 900 [税込990]
 鱈をオリーブオイルで煮込んだスペイン・バスク地方の伝統料理

ITALIAN

MARINATED TOMATOES S 600 [税込660]
 北海道産カラフルトマトのマリネ
 色鮮やかなカラフルトマトのマリネ

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 600 [税込660]
 モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ
 ボローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに! 仕上げにパルミジャーノをたっぷり!

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 900 [税込990]
 自家製ドゥイヤーと黒毛和牛のスパイシーボローネゼニョッキグラタン
 イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト“ンデュイヤー”ともちもちのニョッキをグラタン仕立てで

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 900 [税込990]
 やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ
 爽やかなフェネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 600 [税込660]
 フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター
 香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

Chef's Recommended
TAPAS



CALAMARI FRITTI 1100 [税込1210]
 WITH CARDAMOM SALT
 豊洲直送! ヤリイカのセモリナフリット
 カルダモン・ソルト
 サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリットに
 香り高いカルダモン・ソルトを!

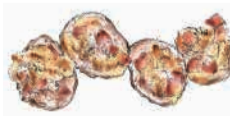


GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
 タコとインカの目覚めのガリシア風
 柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
 じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。

SPICE VEGGIES



R ROASTED CAULIFLOWER 1000 [税込1100]
 WITH ROASTED CUMIN & SPICY 'NDUJA SAUCE
 ピリ辛! カリフラワーのロースト
 ピリッと辛いドゥイヤーで仕上げたカリフラワーのロースト



GRATINATO WITH TARO, BACON & GORGONZOLA 1000 [税込1100]
 里芋、ベーコン、ゴルゴンゾーラのグラティナード
 パン粉でこんがり焼き、黒七味でピリッと



ROASTED ENDIVE 1300 [税込1430]
 WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
 アンディーブとハモンセラノーのロースト
 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと
 ブラックロングペッパー



ROASTED TENRYU MAITAKE 1000 [税込1100]
 WITH VERBENA PEPPER
 天竜舞茸のスパイスロースト
 パーベナペッパー

all ¥400 [税込440]

SPICED OLIVES
 オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES
 自家製ピクルス

GARLIC TOAST
 ガーリック・トースト

SALADS

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD
RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD
SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ
ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ
季節のフルーツとブラチーナのカプレーゼ

S 700 R 1000
[税込770] [税込1100]
S 800 R 1100
[税込880] [税込1210]
1300
[税込1430]

MAIN DISH

BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 250G 3500
仙台黒毛和牛のマウンテン・ペッパーステーキ
ハーブバターを添えて



2800
[税込3080]

OSSOBUCO ALLA MILANESE
- STEWED BEEF SHANK WITH SAFFRON RISOTTO -
オッソブーコ・アラ・ミラネーゼ
ホロホロの骨付き牛スネ肉の煮込みとミラノ風サフランリゾット



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2300
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモネ

PORK FILLET COTOLETTA WITH ITALIAN TOMATO SAUCE 2100
白金豚ヒレ肉のコトレッタ サンマルツァーノリゼルバのソース



[税込2310]

HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK 200G 2300
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA 2PC 2600
オーストラリア産スモークラムチョップのロースト
自家製アリッサを添えて

ZUPPA DI PESCE - STEWED SEAFOOD WITH WHITE WINE & TOMATO -
ズッパ・ディ・ペッシェ 2800
海の幸を白ワインとトマトで煮込んだイタリアの漁師料理

ARROZ



PACIFIC SAURY, SCALLOP & MAITAKE MUSHROOM PAELLA 2000
秋刀魚と帆立、舞茸のパエージャ
旬の秋刀魚と舞茸の旨味たっぷりのパエージャ

ARROZ NEGRO WITH JAPANESE FLYING SQUID 1800
スルメイカのアロス・ネグロ
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なバエリア!
アイオリソースと一緒にどうぞ。

PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地ナポリ風ピッツァ

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。
HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS.

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッシ

	6 INCH	10 INCH
MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, mozzarella, basil	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano	1000 [税込1100]	1500 [税込1650]
SPICY CICINIERI スパイシー・チチニエリ tomato sauce, anchovy, jalapeño, garlic, whitebait, oregano, cherry tomato	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
ROMANA ロマーナ tomato sauce, basil, tomatoes, mozzarella, oregano, anchovy	1500 [税込1650]	2000 [税込2200]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

	6 INCH	10 INCH
SALMONE サルモネ salmon, rucola, cherry tomato, ricotta sauce, mozzarella, caper, pimento pepper	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
BISMARCK WITH MORTADELLA & HOMEMADE DUKKAH モルタデッラと自家製デュカのビスマルク ricotta, mortadella, onion, dukkah, egg	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper	1400 [税込1540]	1900 [税込2090]
JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラノ・ルッコラ ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano	1500 [税込1650]	2000 [税込2200]

PASTAS

自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り! 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

SPAGHETTI
|1.77mm スパゲティ|
1.77mm イタリア産最高品質の
デュラムセモリナ粉100%で作る
タンマ社のスパゲティ



PEPERONCINO WITH SALMON, MUSHROOMS & ANCHOVY
WHITEBAIT & GREEN CHILI PEPERONCINO
LOTUS ROOTS & SALSICCIA CACIO E PEPE

秋鮭と3種キノコ・アンチョビのペペロンチーノ 1300 [税込1430]
シラスと青唐辛子のペペロンチーノ からすみかけ 1300 [税込1430]
加賀蓮根と自家製サルシッチャのカチョ・エ・ペペ 1300 [税込1430]

CHITARRA
|キタッラ|
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO
PESCATORE ROSSO

ボンゴレ・ビアンコ 1300 [税込1430]
ペスカトーレ・ロッシ 2100 [税込2310]

FETTUCCINE
|フェットチーネ|
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA
CREAM SAUCE WITH PORCINI & CHICKEN

無添加ベーコンのアマトリッチャーナ 1300 [税込1430]
ポルチーニと岩手県産 菜彩鶏のクリームソース 1800 [税込1980]

RIGATONI
|リガトーニ|
ソースが絡む筋が入っている
太めのショートパスタ



CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS
CARBONARA
WAGYU BEEF BOLOGNESE

米茄子のケイジャン・アラビアータ 1200 [税込1320]
無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ 1300 [税込1430]
黒毛和牛のボロネーゼ 1500 [税込1650]

CONCHIGLIE
|コンキリエ|
貝殻型のショートパスタ



YUZU, LEMON & PEPPER SAUCE WITH SCALLOP & SWEET GREEN PEPPER
PESTO WITH WHELK & BROCCOLI

ホタテと甘長唐辛子のゆずレモン胡椒ソース 1300 [税込1430]
つぶ貝とブロッコリーのジェノベーゼ 1400 [税込1540]

TOPPINGS

HOT SAUCE 100
激辛! 辛味10倍ソース
[唐辛子・にんにく]

coriander パクチー 100 [税込110]
eggplant 茄子 100 [税込110]
shrimp 小海老 200 [税込220]
bacon ベーコン 200 [税込220]

pecorino romano ペコリーノ・ロマーノ 200 [税込220]
bottarga ボッタルガ 250 [税込275]
prosciutto プロシュート 250 [税込275]
mozzarella モッツアレラ 250 [税込275]



gluten free fettuccine
グルテンフリー
フェットチーネ

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PI WATER

PI Water 使用

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 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。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays, and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。