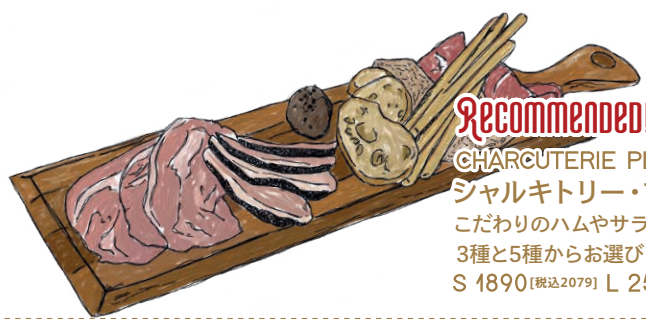


CHARCUTERIE

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 1890 [税込2079] L 2520 [税込2772]

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 1680
 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1848]

BURRATA & JAMON SERRANO 1890
 プラータチーズとハモンセラノー [税込2079]

CHEESE CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりチーズの盛り合わせ 1570 [税込1727]

HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 940 [税込1034]
 ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 800 [税込880]
 丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

COPPA DI TESTA コツパ・デイ・テスタ 豚の頭の肉で作ったサラミ 730 [税込803]

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 730 [税込803]

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 730 [税込803]

IBERICO CHORIZO イベリコベジヨーダのチョリソー 730 [税込803]

\まずはここから/

FRESH STARTERS



R FRESH OYSTER 1PC 680 [税込748]
 フレッシュオイスター
 青海苔のジュレ

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

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 630 [税込693]
 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 940 [税込1034]
 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 630 [税込693]
 エビとマッシュルームのアヒージョ R 940 [税込1034]
 アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 630 [税込693]
 カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 940 [税込1034]
 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 630 [税込693]
 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 630 [税込693]
 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 630 [税込693]
 鱈とマッシュポテトのピルピル風 R 940 [税込1034]
 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 630 [税込693]
 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 630 [税込693]
 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 940 [税込1034]
 自家製ドゥイヤ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”ともちもちのニョッキをグラタン仕立て

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 940 [税込1034]
 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 630 [税込693]
 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 1150 [税込1265]
 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!

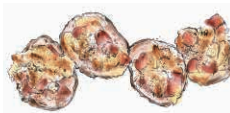


GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]
 タコとインカの目覚めのガリシア風
 柔らかくなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
 じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。

SPICE VEGGIES



R ROASTED CAULIFLOWER 1050 [税込1155]
 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で仕上げたカリフラワーのロースト



GRATINATO WITH TARO, BACON & 1000 [税込1100]
 GORGONZOLA
 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 1360 [税込1496]
 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¥420 [税込462]

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 730 R 1050
[税込803] [税込1155]
S 840 R 1150
[税込924] [税込1265]
1360
[税込1496]

MAIN DISH

BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 250G 3670
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



2940
[税込3234]

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
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ

2410
[税込2651]

PORK FILLET COTOLETTA WITH FRESH TOMATO SAUCE
白金豚ヒレ肉のコトレッタ フレッシュトマトソース

2200
[税込2420]



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

200G 2410
[税込2651]

SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA
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

2PC 2730
[税込3003]

ZUPPA DI PESCE - STEWED SEAFOOD WITH WHITE WINE & TOMATO -
ズッパ・ディ・ペッシェ
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

2940
[税込3234]

ARROZ



CHICKEN, SHRIMP & RAPE BLOSSOM PAELLA
菜彩鶏と小海老、菜の花のパエージャ
しっとり仕上げた鶏胸肉のタンドリーチキンと、
香ばしくグリルした鶏もも肉をダブルで楽しめる特製パエージャ。

2000
[税込2200]

ARROZ NEGRO WITH JAPANESE FLYING SQUID
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パエリア!
アイオリソースと一緒にどうぞ。

2000
[税込2200]

PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地のナポリ風ピッツァ

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

MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, mozzarella, basil

6 INCH 40 INCH
1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

MARINARA マリナーラ
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

SPICY CICINIERI スパイシー・チチニエリ
tomato sauce, anchovy, jalapeño, garlic, whitebait, oregano, cherry tomato

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

ROMANA ロマーナ
tomato sauce, basil, tomatoes, mozzarella, oregano, anchovy

1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

PIZZA VERDE
サーモンと菜の花、バジルクリームソースのヴェルデ
salmon, rape blossom, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce

6 INCH 40 INCH
1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

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

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1470 / 1950
[税込1617] [税込2145]

JAMON SERRANO & RUCOLA
ハモンセラノ・ルッコラ
ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano

1570 / 2100
[税込1727] [税込2310]

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 OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY 牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ

1360 [税込1496]

WHITEBAIT & GREEN CHILI & URUI GREEN PEPPERONCINO シラスと青唐辛子、うるいのペペロンチーノ

からすみかけ 1470 [税込1617]

SAVOY CABBAGE & SALSICCIA CACIO E PEPE

サヴォイキャベツと自家製サルシッチャのカチョ・エ・ペペ 1360 [税込1496]

CHITARRA

|キタツラ|
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO

ボンゴレ・ビアンコ

1360 [税込1496]

PESCATORE ROSSO

ペスカトーレ・ロッシ

2200 [税込2420]

FETTUCCHINE

|フェットチーネ|
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA
TOMATO CREAM SAUCE
WITH RAPE BLOSSOM & CHICKEN

無添加ベーコンのアマトリッチャーナ

1360 [税込1496]

菜の花と岩手県産 菜彩鶏のトマトクリームソース

1470 [税込1617]

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

米茄子のケイジャン・アラビアータ

1260 [税込1386]

CARBONARA

無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ

1360 [税込1496]

WAGYU BEEF BOLOGNESE

黒毛和牛のボロネーゼ

1570 [税込1727]

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

ホタテと甘長唐辛子のゆずレモン胡椒ソース

1360 [税込1496]

PESTO WITH SALMON & SNAP PEA

サーモンとスナップエンドウのジェノベーゼ

1470 [税込1617]

TOPPINGS

HOT SAUCE 100 [税込110]
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。