

APPETIZER

FRESH OYSTER ぷっくりと丸みをおび、殻いっぱい詰まった身は濃厚な味わいが魅力です	福岡・豊前産 フレッシュオイスター	1PC ¥550 [税込605]
PULPO SCOTTATO たっぷりのハーブオイルで仕上げる薄切り蛸のカルパッチョ風。白ワインと相性抜群！	蛸のスコッター	¥1800 [税込1980]
TRUFFLE BUTTERED POTATOES 甘味がギュッと詰まった熟成メークインポテトをシンプルにトリュフバターで。	熟成メークインのトリュフバター	¥900 [税込990]
STEWED TRIPE & WHITE BEANS 丁寧の下処理をしてじっくりと煮込んだトリッパと白いんげん豆。仕上げにペコリーノをたっぷり！	トリッパと白いんげん豆の煮込み	¥1300 [税込1430]
FRITTO MISTO DI MARE 薄い衣でサクッと揚げたイカや海老、魚のフリット。レモンをギュッと絞ってどうぞ！	魚介のセモリナフリット	¥1800 [税込1980]
PIZZA OVEN BAKED MORTADELLA 厚切りのモルタデッラをシンプルにピザ釜で焼き上げます！和がらしと季節野菜を添えて。	モルタデッラのピザ釜焼き	¥1400 [税込1540]
“TENKEI-DAKE” MUSHROOM & FONTINA CHEESE FRITTATA 徳島産 天恵茸[てんけいだけ]とフォンティーナのフリッタータ 徳島から届いた肉厚の天恵茸とフォンティーナチーズのイタリア風オムレツ		¥1500 [税込1650]

ALL ¥600
[税込660]

**SPRING CABBAGE COLE SLAW
MIXED OLIVE CONFIT
MARINATED EGGPLANT**

**春キャベツのコールスロー
ミックスオリーブのコンフィ
茄子のバルサミコ・マリネ**

CHARCUTERIES



CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリー・プラッター

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！

THREE KINDS シャルキトリー **3種盛り合わせ** **FOR 1 ¥650**
[税込715]

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

MINIMUM ORDER : FOR 2/2人前より承ります

SLOVANIAN PROSCIUTTO **S ¥1200 M ¥1800**
スロベニア産プロシュート [税込1320] [税込1980]

VEGGIES



SIGNATURE! PIZZA OVEN BAKED VEGGIES

旬野菜のピザ釜焼き

たっぷりの野菜を豪快にピザ釜で焼き上げます。シンプルに野菜の旨みが味わえるように、オリーブオイルと塩胡椒のみで仕上げます！

¥1900
[税込2090]

PUNTARELLA & ANCHOVY SALAD **¥1300**
[税込1430]
プンタレッラとカンタブリア産アンチョビのサラダ
ほろ苦いローマの伝統野菜“プンタレッラ”と優しい塩味のカンタブリア産アンチョビのシンプルなサラダ

MOZZARELLA BUFALA & FRUIT TOMATO CAPRESE **¥1900**
[税込2090]
モッツアレラ・ブッフアラと大分県産フルーツトマトのカプレーゼ
モチットした食感の濃厚なブッフアラチーズと甘味たっぷりのフルーツトマトのカプレーゼ

IL VICOLO PIZZA

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 made with carefully selected domestic wheat, water, yeast, salt and of course LOVE!

CLASSIC

MARGHERITA BUFALA **¥1800**
[税込1980]
マルゲリータ・ブッフアラ

tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil
トマトソース・水牛のモッツアレラ・チェリートマト・バジル

MARINARA **¥1650**
[税込1815]
マリナーラ

tomato sauce, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sauce
トマトソース・チェリートマト・オレガノ・アンチョビガーリックソース

BIANCA **¥1900**
[税込2090]
ビアンカ

mozzarella bufala, samsø cheese, cherry tomatoes
水牛のモッツアレラ・サムソーチーズ・チェリートマト

SARDINARA **¥2300**
[税込2530]
サルディナーラ

mozzarella bufala, garlic anchovy sauce, cherry tomatoes, basil
水牛のモッツアレラ・アンチョビガーリックソース・チェリートマト・バジル

SALSICCIA NDUJA **¥2300**
[税込2530]
サルシッチャ・ンドウイヤ

smoked mozzarella, samsø cheese, salsiccia, nduja, cherry tomatoes
燻製モッツアレラ・サムソーチーズ・サルシッチャ・ンドウイヤ・チェリートマト

MODERN

CRAZY CHEESE **¥2400**
[税込2640]
クレイジー・チーズ

smoked mozzarella, samsø cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy
燻製モッツアレラ・サムソーチーズ・ホワイチェダー・パルミジャーノレッジャーノ・アンチョビ

SALAMI DEVIL **¥2100**
[税込2310]
サラミ・デビル

tomato sauce, housemade salami picante, samsø cheese, cheddar, chili pepper
トマトソース・自家製サラミピカンテ・サムソーチーズ・チェダーチーズ・唐辛子

“GRANCHIO” KING CRAB & BOTTARGA **¥3400**
[税込3740]
グランキオ -タラバ蟹とボツタルガ-

tomato sauce, king crab, mozzarella bufala, fruit tomatoes, asparagus, bottarga
トマトソース・タラバ蟹・水牛のモッツアレラ・フルーツトマト・アスパラガス・ボツタルガ

LEMON & SCALLOP **¥2300**
[税込2530]
レモン&スキャロップ

tomato sauce, smoked mozzarella, scallop, olives, fresh lemon
トマトソース・燻製モッツアレラ・帆立・オリーブ・レモン

PANCETTA COTTA & TRUFFLE **¥3600**
[税込3960]
パンチェッタコッタ&黒トリュフ

parmigiano reggiano, samsø cheese, pancetta cotta, black truffles
パルミジャーノレッジャーノ・サムソーチーズ・パンチェッタコッタ・黒トリュフ

CHRCOAL GRILL

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 **GUINEA FOWL THIGH** **もも肉** **¥900**
[税込990]
ほろほろ鳥
柔らかくジューシー！コクのあるほろほろ鳥もも肉

GUINEA FOWL BREAST **胸肉** **¥850**
[税込935]
肉質がしっとり柔らかなほろほろ鳥の胸肉

宮崎 **ARITA BEEF KNUCKLE** **シンシン** **¥1450**
[税込1595]
有田和牛
赤みと霜降りのバランスがよく、まろやかな風味

ARITA BEEF TOP BLADE **ミスジ** **¥1300**
[税込1430]
旨みが強くしっかりとした味わい

オーストラリア産 **AUSTRALIAN LAMB RUMP** **ラム・ランブ** **¥700**
[税込770]
ラム
クセが全くなく、食べやすいラムランブ

岩手県白金豚 **HAKKINTON PORK FILLET** **白金豚フィレ** **¥650**
[税込715]
HAKKINTON PORK
脂身少なく、しっとりさっぱりとした旨みを感じるフィレ

PASTA

MEZZE MANICHE **PECORINO ROMANO & BLACK PEPPER BOLOGNESE** **¥2300**
[税込2530]
ペコリーノ romano & 黒胡椒の自家製ボロネーゼ

LINGUINE **VONGOLE BIANCO** **¥1800**
[税込1980]
北海あさりのヴェンゴレ・ピアンコ

HOUSEMADE TOROFIE **ARRABBIATA** **¥1700**
[税込1870]
自家製トロフィエのアラビアータ

SPAGHETTINI **CANTABRIAN ANCHOVY & BASIL AGLIO OLIO** **¥1500**
[税込1650]
カンタブリア産アンチョビとバジルのアーリオ・オーリオ

SPAGHETTI **SALSICCIA & SPRING CABBAGE CACIO E PEPE** **¥1600**
[税込1760]
サルシッチャソーセージと春キャベツのカチョ・エ・ペペ



PIZZERIA IL VICOLO

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.