

# RECOMMENDED



**FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY** 1500 [税込1650]  
塩釜・女川直送! 鮮魚のカルパッチョ  
その日届く新鮮な魚を、柚子胡椒とマスタードのヴィネグレットで!

**BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE** 2200 [税込2420]  
イタリア産ブラータと  
季節のフルーツカプレーゼ  
とろーりクリーミーなモッツアレラと季節のフルーツを使った  
彩り鮮やかなカプレーゼ



**BEEF TONGUE & SENDAI LEEK AJILLO** 950 [税込1045]  
牛タンと仙台曲がりねぎのアヒージョ  
じっくり煮込んだ牛タンとたっぷりの仙台曲がりねぎを  
使った仙台らしいアヒージョ!

**SAUTEED WHELK & ASPARAGUS WITH HERB BUTTER** 1300 [税込1430]  
つぶ貝とアスパラのハーブバターソテー  
ぷりぷりと歯応えのあるつぶ貝とアスパラのハーブバターソテー



**TXAKOLI VINEGAR STEAMED MUSSELS FROM OGATSU** S 1200 [税込1320] R 1800 [税込1980]

雄勝産 フレッシュムール貝のチャコリビネガー蒸し  
雄勝の旨みの詰まったムール貝を、酸味のきいたスペインの微発泡ワイン「チャコリ」で作るお酢でシンプルに蒸しあげました!



**GALICIAN STYLE OCTOPUS** 1400 [税込1540]  
相馬産 柳蛸のグリル ガリシア風  
プリプリの柳ダコとじゃがいものガリシア定番ディッシュ!  
ピリ辛のアイオリソースとともに

**TRUFFLE & CHEESE FETTUCCINE** 3000 [税込3300]

フレッシュトリュフと  
24ヶ月熟成パルミジャーノの  
濃厚チーズフェットチーネ

小さなリボンという意味の平打ちパスタ「フェットチーネ」に  
トリュフの芳醇な香りと濃厚なソースが絡んだ贅沢な一品。  
お客様の目の前で仕上げます!



# RIGOLETTO TAPAS

**SHIITAKE MUSHROOM & PONT-L'ÉVÊQUE PINCHOS** 4PC 950 [税込1045]  
原木椎茸とポンレヴェック・チーズのピンチョス  
旨みの詰まった肉厚な椎茸に生ハムとポンレヴェックを乗せ、鉄板でジューシーに焼き上げました!

**GRILLED SWORDFISH BROCHETTE** 950 [税込1045]  
メカジキの串焼き”プロシュッタ”  
脂ののった旬のメカジキを串焼きにしました!  
モロッコのピリ辛調味料のアリッサソースと一緒にどうぞ!

**MARINATED SEAFOOD WITH COUSCOUS** 950 [税込1045]  
三陸魚介とクスクスのマリネ  
タコ、イカ、海老などの魚介をマリネに! わかめ、クスクスと一緒にどうぞ

**SHRIMP FRITTER** 650 [税込715]  
甘エビのセモリナフリット  
チリパウダーで香りをつけた甘エビを丸ごとサクサクのフリットに!

**SPICY TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW** S 650 [税込715] R 950 [税込1045]  
トリッパとトンドゥイアのトマト煮込み  
新鮮なトリッパとインゲン豆、自家製ソーセージのピリ辛トマト煮込み

**SHRIMP & MUSHROOM AJILLO** S 650 [税込715] R 950 [税込1045]  
小海老とキノコのアヒージョ  
プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ

**SAUTEED BROCCOLO FIOLARO WITH PARMIGIANO REGGIANO** S 650 [税込715] R 950 [税込1045]  
イタリア青菜 ブロッコリー・フィオラーロのソテー  
パルミジャーノレッチャーノかけ  
イタリアの伝統野菜”ブロッコリー・フィオラーロ”をシンプルにソテーしました!

**WHITEBAIT & PECORINO ITALIAN OMELET** 950 [税込1045]  
しらすとペコリーノのイタリア風オムレツ  
イタリアのチーズ”ペコリーノ”としらすを入れ焼き上げたオムレツ

**GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE** 650 [税込715]  
山形県・高畑産 プティファラソーセージ  
山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

**CLAMS & CHORIZO TOMATO STEW** 950 [税込1045]  
アサリと Chorizo のトマト煮込み  
 Chorizo と大粒のあさりの、魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み

**PICKLES** 自家製ピクルス 350 [税込385]

**MARINATED OLIVES** オリーブのマリネ 500 [税込550]

**BAGUETTE** 焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター] 400 [税込440]

**MARINATED FRUIT TOMATO** フルーツトマトのマリネ 500 [税込550]  
高糖度のアメラトマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

**ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES** 800 [税込880]  
アンチョビバターのカリッシュフライ

# HAM & CHEESE



**SLOVENIA PROSCIUTTO**  
スロベニア産 プロシュート  
脂のサシがしっかり入った肉、  
控えめな塩味濃厚な口溶けの生ハム  
S 1000 [税込1100] L 1600 [税込1760]

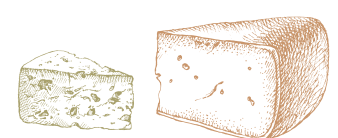


**CHARCUTERIE PLATTER**  
シャルキトリー・プラッター  
厳選ハム・サラミの盛り合わせ  
1900 [税込2090]

**PÂTÉ DE CAMPAGNE** 650 [税込715]  
シェフのこだわり パテ・ド・カンパーニュ

**MORTADELLA** 800 [税込880]  
モルタデッラ

**IBERIAN PORK SALAMI** 850 [税込935]  
イベリコ豚サラミ



**CHEF'S RECOMMENDED CHEESE**  
シェフおすすめ! チーズ各種  
様々なタイプのチーズをご用意しています  
詳しくはスタッフにお尋ねください。

# SALAD

**GREEN SALAD** 有機ベビーリーフとケールのグリーンサラダ バジルドレッシング S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

**RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD** 宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ S 800 [税込880] R 1350 [税込1485]

**CHIPOTLE CHICKEN & FRUIT TOMATOES SALAD** チボトレチキンとフルーツトマトのサラダ S 950 [税込1045] R 1400 [税込1540]



# MAIN DISH



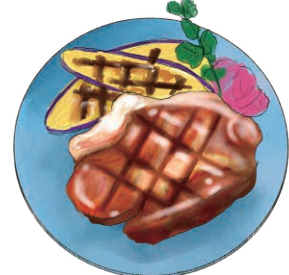
## GRILLED HAKKINI PORK SPARE RIBS

岩手県・花巻産  
白金豚スペアリブのグリル  
白金豚の旨みを生かしたシンプルなグリル  
レモンをアクセントに召し上がれ  
2600 [税込2860]



## ORIGINAL FRIED CHICKEN

岩手県産  
清流どりのフライドチキン  
オリジナルスパイスの衣で  
カリッとジューシーに揚げた  
自慢のフライドチキン!  
1800 [税込1980]



## GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 しほろくろし 土幌黒牛  
リブローズのグリル  
柔らかな肉質に程よくサシの入った  
土幌黒牛のグリル!  
脂身にはほんのりと甘みを感じます  
2900 [税込3190]

# ARROZ

## Recommended

### PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO

#### パルミジャーノ・レッジャーノリゾット

大きなパルミジャーノ・レッジャーノの器で  
目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!  
1800 [税込1980]



### SALSICCIA & IBERIAN SALAMI PAELLA

スペイン産 サルシッチャと  
イベリコサラミのパエリア  
ハーブの効いたサルシッチャと  
旨味のつまったイベリコ豚サラミのパエリア  
2400 [税込2640]



### CLAMS, MUSSELS & SHRIMP SEAFOOD PAELLA

塩釜産 あさりとムール貝、  
エビのシーフードパエリア  
塩釜で獲れた大粒のあさりと  
たっぷり魚介の出汁が染み付いたパエリア  
2250 [税込2475]

# NAPOLI PIZZA

10インチピZZァは-half & halfに出来ます[マルゲリータ2種は除く]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピZZァ! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!

## MARGHERITA マルゲリータ

Basil, Mozzarella, Tomato Sauce

バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース

6inch 10inch

1350 1800

[税込1485] [税込1980]

## SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ

Shrimp Squid, Mozzarella, Tomato, Genovese Pesto

海老・イカ・モッツアレラ・トマト・ジェノバソース

6inch 10inch

1550 2000

[税込1705] [税込2200]

## QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ

Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

1450 1900

[税込1595] [税込2090]

## BISMARCK 黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク

Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil

アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル

1500 2000

[税込1650] [税込2200]

## SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salami, Onion, Salsiccia, Jalapeño, Garlic

トマトソース・サラミ・オニオン・サルシッチャ・ハラペーニョ・ガーリック

1450 1950

[税込1595] [税込2145]

## CICINIELLI チチニエッリ

Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic

トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック

1350 1800

[税込1485] [税込1980]

# PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



## FETTUCINE

[フェットチーネ]  
小さなリボンという意味の  
平打ち麺



## TRUFFLE & CHEESE FETTUCINE

フレッシュトリュフと24ヶ月熟成パルミジャーノの  
濃厚チーズフェットチーネ

3000 [税込3300]



## CASARECCE

[カサレッチェ]シチリアで  
よく食べられる断面がS字型の  
ショートパスタ

## ARRABBIATA カラブリア産 唐辛子のアラビアータ

1250 [税込1375]

## WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込1705]

## SHRIMP PESTO GENOVESE 小エビのジェノベーゼ

1350 [税込1485]

## AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba & BOTTARGA

しらすと大葉、からすみのアーリオオーリオ

1400 [税込1540]

## AGLIO OLIO WITH FIREFLY SQUID & BROCCOLO FIOGLARO

ホタルイカとイタリア青菜 "ブロッコリー・フィオラーロ" のアーリオオーリオ

1400 [税込1540]

## PESCATORE ROSSO

たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝]

1600 [税込1760]

## CARBONARA 蔵王地養卵のカルボナーラ

1500 [税込1650]

## PORCINI CREAM SAUCE WITH CHICKEN & BROWN MUSHROOMS

いわい鶏とブラウンマッシュルームのボルチーニクリームソース

1450 [税込1595]

## GUANCIALE & PECORINO ROMANO AMATRICIANA

グアンチャーレとペコリーノ・ロマーノのアマトリチャーナ

1500 [税込1650]

## VEGAN BOLOGNESE ヴィーガン・ボロネーゼ

1500 [税込1650]



## LINGUINE

[リングイネ]  
中太・もちもちロングパスタ

# TOPPING

Anchovy 200  
アンチョビ [税込220]

Spinach 150  
ほうれん草 [税込165]

Prosciutto 300  
プロシュート [税込330]

Rucola 250  
ルッコラ [税込275]

Mozzarella 300  
モッツアレラ [税込330]

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

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

PLWATER

PLウォーター使用  
PLWater

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. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。