

APPETIZERS

<i>marinated sardine</i>	鰯のマリネ	さっぱりピネガーをきかせたイワシのマリネ。白ワインが進みます！	600	[税込660]
<i>mixed olive confit</i>	ミックスオリーブのコンフィ	定番！ゴロッと大きなオリーブのコンフィ	600	[税込660]
<i>caponata</i>	カポナータ	季節野菜をたっぷりのトマトで煮込みました！	600	[税込660]

<i>oyster of the day</i>	本日のフレッシュオイスター		ASK
<i>pulpo scottato</i>	蛸のスコッタート	ハーブオイルで仕上げる薄切り蛸のカルパッチョ風	SMALL 1000 [税込1100] LARGE 1800 [税込1980]
<i>truffle buttered potatoes</i>	熟成メークインのトリュフバター		850 [税込935]
<i>stewed tripe & white beans</i>	トリッパと白いんげん豆の煮込み	仕上げにペコリーノをたっぷり！	1300 [税込1430]
<i>homeade salsiccia</i>	自家製サルシッチャ	ハーブとスパイスを効かせたイタリア風ボークソーセージ	1350 [税込1485]
<i>fritto misto di mare</i>	魚介のセモリナフリット	薄い衣でサクッと揚げたイカや海老、魚のフリット。	1650 [税込1815]
<i>pizza oven baked mortadella</i>	モルタデッラのピザ窯焼き	ピザ窯でシンプルに焼き上げた厚切りモルタデッラ	1100 [税込1210]
<i>tenkeidake mushroom & nagoya cochin egg frittata</i>	徳島県産 天恵茸と名古屋コーチン卵のフリッタータ	肉厚椎茸「天恵茸」と名古屋コーチン卵のイタリア風オムレツ	1500 [税込1650]

CHARCUTERIES

<i>slovenian prosciutto</i>	スロベニア産 プロシュート	イタリアのお隣スロベニアから届いたプロシュート。薄切りふわふわでご提供。	SMALL 1200	[税込1320]	LARGE 1800	[税込1980]
IL VICOLO CHARCUTERIE PLATTER シャルキトリ－・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－。ワインが止まりません！						
<i>three kinds</i>	FOR 1 PERSON 650	<i>five kinds</i>	FOR 1 PERSON 900			
シャルキトリ－3種盛り合わせ		[税込715]	シャルキトリ－5種盛り合わせ		[税込990]	

VEGGIES

<i>Pizza oven baked veggies</i>	旬野菜のピザ窯焼き	たっぷりの野菜を豪快にピザ窯で焼き上げます。野菜の旨みが味わえるようシンプルにオリーブオイルと塩胡椒のみで仕上げます！	SMALL 1100	[税込1210]	LARGE 1900	[税込2090]
<i>mozzarella bufala & fruit tomato caprese</i>	イタリア産モッツァレラ・buffアラと大分県産フルー Tomatoのカプレーゼ		1900	[税込2090]		
<i>arugula & prosciutto salad with beetroot dressing</i>	ルッコラとプロシュートのサラダ	ビーツのドレッシング	SMALL 600	[税込660]	LARGE 900	[税込990]
<i>watercress & endive salad with anchovy lemon dressing</i>	栃木県産カワチのクレソンとアンディーブのサラダ	アンチョビドレッシング	1000	[税込1100]		

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

7C WATER

7C 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.

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!

CLASSICS

CLASSICS

Pizza of the Day

本日のピッツァ

ASK

margherita bufala

tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil

マルゲリータ・buffアラ

トマトソース・水牛のモッツァレラ・チェリートマト・バジル

1800

[税込1980]

marinara

tomato sauce, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sauce

マリナーラ

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

1650

[税込1815]

capricciosa

tomato sauce, smoked mozzarella, carciofi, pancetta cotto, tenkei-lake mushroom, olives

カプリチオーザ

トマトソース・燻製モッツァレラ・カルチョーフィ・パンチェッタコット・天恵茸・オリーブ

2000

[税込2200]

sardinara

mozzarella bufala, garlic anchovy sauce, cherry tomatoes, basil

サルディナーラ

水牛のモッツァレラ・アンチョビガーリックソース・チェリートマト・バジル

2300

[税込2530]

salsiccia nduja

smoked mozzarella, samso cheese, salsiccia, nduja, cherry tomatoes

サルシッチャ・ンドゥイヤ

燻製モッツァレラ・サムソーチーズ・サルシッチャ・ンドゥイヤ・チェリートマト

2300

[税込2530]

MODERN

<i>crazy cheese</i>	smoked mozzarella, samso cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy	2400	[税込2640]
クレイジー・チーズ	燻製モッツァレラ・サムソーチーズ・ホワイ ト・チェダー・パルミジャーノレッジャーノ・アンチョビ		
<i>salami devil</i>	tomato sauce, housemade salami picante, samso cheese, cheddar, chili peppers	2100	[税込2310]
サラミ・デビル	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		
<i>bismarck</i>	smoked mozzarella, tenkei-lake mushrooms, nagoya cochin egg, jamon de ternel, parmigiano reggiano	3300	[税込3630]
ビスマルク	燻製モッツァレラ・天恵茸・名古屋コーチン卵・ハモンテルエル・パルミジャーノレッジャーノ・白トリュフオイル・黒胡椒		
<i>lemon & scallop</i>	tomato sauce, smoked mozzarella, scallop, olives, fresh lemon	2300	[税込2530]
レモン&スキャロップ	トマトソース・燻製モッツァレラ・帆立・オリーブ・レモン		
<i>pancetta cotta & truffle</i>	parmigiano reggiano, samso cheese, pancetta cotta, black truffles	3600	[税込3960]
パンチェッタコッタと黒トリュフ	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		

CHARCOAL 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!

石黒農場ほろほろ鳥 GUNEAFOWL	<i>gunea fowl thigh</i>	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]
	<i>gunea fowl breast</i>	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]
宮崎有田和牛 ARITAWAGYU	<i>arita beef knuckle</i>	シンシン	赤みと霜降りのバランスがよく、まるやかな風味	1450	[税込1595]
	<i>arita beef top blade</i>	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	<i>australian lamb rump</i>	ラム・ランブ	クセがなく食べやすいラムランブ	700	[税込770]
岩手 白金豚 HAKKINTON PORK	<i>hakkinton pork fillet</i>	白金豚フィレ	脂身が少なく、さっぱりとした旨みを感じるフィレ	650	[税込715]

PASTA

Pasta of the Day	本日のパスタ	ASK
perocino romaro & black pepper bolognese - mozzamaniche	ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ - メッツェ・マニケ -	2300 [税込2530]
vongole bianco - linguine	北海あさりのヴァンゴレ・ビアンコ - リングイーネ -	1800 [税込1980]
arrabbiata - housemade torofie	自家製トロフィエのアラビアータ	1700 [税込1870]
pesto genovese with asparagus & crispy sakura shrimp fritto - spaghetti	アスパラガスのジェノベーゼ 桜海老のフリットのせ -スバゲッティーニ -	1800 [税込1980]
salsiccia & gold rush corn cacio e pepe - spaghetti	サルシッチャソーセージとゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ -スバゲッティーニ -	1600 [税込1760]



PIZZERIA IL VICOLO GRAND MENU