

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！ゴロツ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>scottish salmon, beet & avocado tartar</i>	スコティッシュサーモンとビーツ、アボカドのタルタル		1800	[税込1980]
<i>pulpo scottato</i>	蛸のスコッター	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>homemade 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>chargrilled octopus</i>	真蛸コンフィの炭火焼き	ンドゥイヤソース 香ばしくグリルした柔らかな蛸にピリ辛のンドゥイヤソース	2200	[税込2440]
<i>nagoya cochin egg frittata with baby sardines</i>	名古屋コーチン卵としらすのフリッタータ	とろとろに仕上げたイタリア風オムレツにしらすとたっぷりとかけました！	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]
MINIMUM ORDER : FOR 2 / 2人前より承ります			

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>	イタリア産モッツアレラ・ブッフアラと北海道産フルーシトマトのカプレーゼ		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>caesar salad with fresh kumamoto eggplants</i>	熊本産 赤茄子のシーザーサラダ		SMALL 800 [税込880] LARGE 1200 [税込1320]

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 GUNEAWOWL	<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 flap meat</i>	カイノミ	旨味と柔らかさを兼ね備えた、赤身と脂身の中間	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]

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!

Pizza of the Day			本日のピッツァ	ASK
CLASSICS	<i>margherita bufala</i>	tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil	マルゲリータ・ブッフアラ	1800 [税込1980]
	<i>marinara</i>	tomato sauce, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sauce	マリナーラ	1650 [税込1815]
	<i>quattro formaggi pesca</i>	mozzarella bufala, gorgonzola, parmigiano reggiano, brown cheese, peach, basil	クワトロフォルマッジ・ペスカ	2400 [税込2640]
	<i>sardinara</i>	mozzarella bufala, garlic anchovy sauce, cherry tomatoes, basil	サルディナーラ	2300 [税込2530]
MODERN	<i>salsiccia nduja</i>	smoked mozzarella, samso cheese, salsiccia, nduja, cherry tomatoes	サルシッチャ・ンドゥイヤ	2300 [税込2530]
	<i>crazy cheese</i>	smoked mozzarella, samso cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy	クレイジー・チーズ	2400 [税込2640]
	<i>salami devil</i>	tomato sauce, housemade salami picante, samso cheese, cheddar, chili peppers	サラミ・デビル	2100 [税込2310]
	<i>mushroom bismarck</i>	smoked mozzarella, calduncello, maitake, shiitake, egg, jamon ternel, parmigiano reggiano, white truffle oil	茸のビスマルク	3300 [税込3630]

<i>lemon & scallop</i>	tomato sauce, smoked mozzarella, scallop, olives, fresh lemon	レモン&スキヤロップ	2300 [税込2530]
<i>bonito & leek marinara</i>	tomato sauce, garlic, anchovy, kujoh leek, bonito, cherry tomatoes, tapenade, yuzu	薫焼き鰹と九条ネギのマリナーラ	2500 [税込3960]
<i>baby sardine & green chili pepper</i>	tomato sauce, garlic, anchovy, baby sardines, green chili, cherry tomatoes, bottarga	釜揚げしらすと青唐辛子	2300 [税込2530]

PASTA

Pasta of the Day		本日のパスタ	ASK
<i>vongole bianco - linguine</i>	北海あさりのヴォンゴレ・ピアンコ - リングイーネ -	1800	[税込1980]
<i>arrabbiata - housemade torofie</i>	自家製トロフィエのアラビアータ	1700	[税込1870]
<i>perocino romaro & black pepper bolognese - mezza maniche</i>	ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ - メツェ・マニケ -	2300	[税込2530]
<i>pesto genovese with asparagus & baby sardines - spaghetti</i>	アスパラガスのジェノベーゼ しらすのせ - スパゲッティニ -	1800	[税込1980]
<i>salsiccia & gold rush corn cacio e pepe - spaghetti</i>	サルジッチャソーセージとゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ - スパゲッティ -	1600	[税込1760]

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	7C WATER	7C WATER	カウウォーター使用 TL 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.



PIZZERIA IL VICOLO GRAND MENU