

# - VACANZA ツリフイックコース -

~ お一人様 ¥2,800(税別)のシェアスタイルコース ~  
\* ビュッフェ・パスタはディナーメニューの中からお好きなものをお選び頂けます\*  
~ 詳しくはスタッフまでお気軽にお聞き下さい!! ~

## 2名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできます) より 1種  
パスタ・リゾット より 1種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

## 3名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできます) より 1種  
パスタ・リゾット より 2種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

## 4名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできません) より 2種  
パスタ・リゾット より 2種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

## 5.6名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできません) より 2種  
パスタ・リゾット より 2種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

## 7.8名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできません) より 3種  
パスタ・リゾット より 2種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

## 9.10名様の場合

本日のオスス×前菜5種

< 冷前菜 3品  
温前菜 2品 >

ビュッフェ(ハーフ&ハーフできません) より 4種  
パスタ・リゾット より 2種  
デザートは食後別紙にてお選び頂けます

上記のコースにお一人様 + ¥700(税別)で  
本日のメインディッシュ お魚 又は お肉を  
お付けすることが出来ます!!

# ピッツェリアの定番 - Anti pasto -

<u>Carpaccio</u>	本入荷!! 鮮魚のカリッパチヨ ~ その日のイ立エ ~	¥1200
<u>Marinato</u>	旬の青魚とオレヅのマリネ	¥1000
<u>Polpo</u>	タコのマリネ ドライチエリ-トマトソース	¥1200
<u>Prosciutto</u>	パルマ産生ハム	¥1000
<u>Assettata</u>	イタリア各地の生ハム・サラミ盛り合わせ	¥1400
<u>Caprese</u>	水牛モzzarellaと彩りトマトの"カポレーゼ"	¥1400
<u>Carpione</u>	本日の鮮魚!! 甘酸っぱいマリネ サラダイ立エ	¥1000

# ガッツリ南イタリア料理 - cucina sud Italia -

<u>Fritto</u>	魚介類とゼツポリーネのフリット盛り合わせ	¥1400
<u>Molluschi</u>	たっぷり貝類の白ワイン蒸し ~ レモン風味 ~	¥1400
<u>Verdure vapore</u>	新鮮野菜の温かいサラダ	¥1200
<u>Salsiccia</u>	自家製ソーセージの鉄板焼き	¥1400
<u>Guancia in umido</u>	国産牛ホホ肉の赤ワイン マルサラ煮込み	¥1800
<u>Cotoletta</u>	国産鶏のカツレツ ルーコラとチエリ-トマトのサラダ添え	¥1400
<u>Trippa</u>	牛トリッパとギアラ、白インゲン豆のピリ辛トマト煮込み	¥1400
<u>Pesce</u>	本日の一本魚!! ~ お好みでの調理法で ~ 貝類とトマトの白ワイン蒸し 季節野菜とオーガン焼き たっぴり野菜と蒸し煮	¥1800

"アグアパッツィ" / "アルフォル" / "ヴァポレ"

# ワインのお供 - Stuzzichini -

<u>Zeppoline</u>	ナホリ定番のおつまみ"ゼツポリーネ"	¥600
<u>Patate Gratinati</u>	ジャガイモとモzzarella、パルミジャーノチーズのグラタン	¥800
<u>Caponata</u>	イタリア野菜のトマト煮 "シチリア風カポナータ"	¥800
<u>Patate Fritte</u>	ジャガイモのフリット	¥800
<u>Olive Mista</u>	オリーブ盛り合わせ	¥600
<u>Fomaggi Mista</u>	イタリア産チーズ3種盛り合わせ	¥1400
<u>Pane</u>	自家製パン	1P ¥100

# 新窯ピッツァ - Pizza -

Marinara マリナークトマトソース、バジリコ、ニンニク、オレガノ、チーズ ¥1100

Margherita マルゲリクトマトソース、モッツァレラ、バジリコ ¥1200

Siciliana シリパクトマトソース、モッツァレラ、バジリコ、ニンニク、  
アンチョビ、ケパー、オレガノ、オリーブ ¥1400

Diavola ディアボルトマトソース、モッツァレラ、バジリコ、辛コサラミ  
赤玉ねぎ、ウズドリア ¥1500

Pescatora ノースカトクトマトソース、モッツァレラ、バジリコ、(13(13魚介類  
ニンニク、ドライチーズ ¥1600

Vacanza ヴァカンスモッツァレラ、ジャマゴ、トビスバジルソース ¥1800  
(コース ¥100)

Delizioso デリジオーソモッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、くらみ、いちぢく ¥1800  
(コース ¥100)

Prosciutto プロシットトモッツァレラ、パルマ産生ハム、レコラ ¥1600

Salsiccia サルシチア燻製モッツァレラ、自家製ソーセージ、バジリコ、赤玉ねぎ ¥1500

4 Formaggi フォルマージモッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルマ産生ハム、レコラ ¥1600

Funghi ファンギモッツァレラ、(13(13木の子、トリュフ ¥1600

\* 上記のピッツァはハーフ & ハーフできます。

\* モッツァレラチーズを使用しているピッツァは + ¥300で  
水牛モッツァレラチーズに変更できます。

# パスタ. リゾット - Primi Piatti -

Pescatora オマレ海老と旬の貝類のマトリ-ス〜パスタ〜リングイネ ¥1800  
(2-ス+¥100)

Vongole たこ、ズリ活アサリとマトの"スパゲッティ" ¥1400

Pomodoro e basilico チェリートマトとバジリコのマトリ-ス"スパゲッティ" ¥1200

Bottarga イタリア産カラスミのペペロンチー"スパゲッティ" ¥1600

Ragu d'Anatra カモ肉の煮込みマトリ-ス〜白トリの風味〜"筒型パスタ" ¥1600  
パツケリ

Riccio 生牛乳のクリームマトリ-ス"スパゲッティ" ¥1700

Arrabbiata トリッパとチヂリのアラビマ-マトリ-ス"ペンネ" ¥1400

Al Limone わりわりのレモンクリームマトリ-ス〜オマレ風〜"手打ち" ¥1500  
アリゾナレ

Gnocchi 自家製ツゲイモのニョッキ〜お好みの調理法で〜 ¥1500  
〈4種チーズのグラタン仕立/モッツレラチーズとバジリコ、クリームマトリ-ス〉

Risotto Stasera 今夜のリゾット ¥1400  
〜詳しくは、スタッフにおたずね下さい〜

\* その他 お好みのパスタなどございましたら、  
お気軽におたずねください!!