

Dinner Menu

17:00~21:00 (土日祝のみ)

Antipasto 前菜



- 前菜盛り合わせ ★1……………1,000円 / 1人前
1番人気 日替わりの6~7種類の前菜プレート(2人前~)
- 本日の小皿料理……………500円
※スタッフにお問い合わせください
- 季節のポターージュ……………500円
当店手作りの季節の野菜を使用したポターージュ
- 温製カポナータ……………600円
ナス、パプリカ、玉ねぎをトマトで煮込んだイタリアの家庭料理
- フリッタータ ~トマトソース添え~……………800円
玉子とじゃがいもを使ったイタリア風オムレット
- ムール貝の香草パン粉焼き……………900円
ムール貝をオープンで焼きこんがり仕上げた一品
- グリル野菜のバーニャカウダソース……………850円
数種類のグリル野菜を冷製バーニャカウダソースで味わう逸品
- 本日のカルパッチョ……………1,200円
※スタッフにお問い合わせください

Insalata サラダ

- グリーンサラダ……………600円
一宮産レタスと千葉県産落花生のオリジナルドレッシング
- 生ハムサラダ……………1,000円
生ハムたっぷりのサラダと千葉県産落花生のオリジナルドレッシング

Main メイン(魚 / 肉)



- 鮮魚と野菜の包み焼き……………1,600円
白身魚と数種類の野菜を旨味たっぷりのオイルで仕上げた逸品
- アクアパッツァ……………1,800円
魚介の旨味を凝縮したスープ仕立ての煮込み料理
- カラマリリピエーニ ★2……………1,800円
イカ墨を使用したリゾットを詰めたイタリア風いかめし
- 千葉県産^{きんそう}錦爽どりのオープン焼き……………1,600円
ヘルシーな肉質”錦爽どり”のジューシーオープン焼き
- 豚肉のポルペッティ ドゥーエスタイル……………1,600円
自家製ミートボールを日替わりソースで味わう逸品
- 牛すね肉のトマト煮込み(豪州産)……………2,400円
じっくり煮込んだ牛すね肉と特製トマトソースの煮込み料理

価格はすべて税込です

Pizza ピザ



★3

一宮産バジルのマルゲリータ ★3……………1,400円
一宮産バジルと濃厚チーズのマルゲリータピザ

地元野菜ピザ……………1,500円
長生トマトと新鮮野菜を味わう、野菜たっぷりのピザ

ジェノベーゼ……………1,500円
一宮産バジルと落花生の当店自慢のオリジナルバジルソースピザ

ナポリターナ……………1,600円
長生トマトとアンチョビ、オリーブを使ったトマトピザ

クワトロフォルマッジオ……………1,800円
4種のチーズを使った贅沢なチーズピザ

本日のピザ……………スタッフにお問い合わせください

Risotto リゾット

※千葉県産米を使用



★4

菜園風トマトリゾット……………1,300円
彩り野菜を使用した野菜たっぷりトマトリゾット

たっぷり魚介のリゾット ★4……………1,600円
魚介の旨みを味わう海鮮オイルソースリゾット

ポルチーニ茸のクリームリゾット……………1,800円
”きのこの王様”ポルチーニ茸の贅沢クリームリゾット ※数量限定

本日のリゾット……………スタッフにお問い合わせください

Pasta パスタ



★5

アマトリチャーナ★5……………1,100円
グリルしたベーコンと玉ねぎを使用したトマトソースパスタ

菜園風オルトラーナ……………1,100円
数種類のカラフルな野菜で彩るトマトソースパスタ

ボンゴレロッソ……………1,300円
アサリの旨味を凝縮したトマトソースパスタ

ボンゴレビアンコ……………1,300円
アサリとガーリックオイルの旨味あふれるオイルソースパスタ

ペペロンチーノ……………1,100円
ガーリックの効いたパスタの王道 ペペロンチーノオイルパスタ

きのことベーコンのオイルパスタ……………1,300円
数種類のきのこをグリルしたベーコンにガーリック香るオイルパスタ

エビとベーコンのクリームパスタ……………1,300円
プリプリ海老とこんがりベーコンのクリームパスタ

ゴルゴンゾーラソースのクリームパスタ……………1,600円
風味豊かなゴルゴンゾーラチーズの濃厚クリームパスタ

本日のパスタ……………スタッフにお問い合わせください

Dinner Set ディナーセット

～パスタ、ピザまたはリゾットをお選びのお客様限定セット～

Aセット(サラダ・ドリンク)……………500円

Bセット(前菜3種盛り・ドリンク)……………800円

Cセット(前菜3種盛り・プチデザート・ドリンク)……………1,000円

Set Drink セットドリンク

コーヒー(HOT / ICE) 紅茶(HOT / ICE)
オレンジジュース ウーロン茶 コーラ
メロンソーダ レモンスカッシュ ジンジャエール
カフェラテ(+100円)

グラスワイン(+100円) グラスビール(+150円)
グラスビール大(+250円) カクテル(+250円)

Kids Plate キッズプレート



■ キッズプレート……………850円
～お子様限定のイタリアンキッズプレート～

★6

Pair Set ペアセット

■ ペアセット(2人前) ……………5,000円

～人気No.1メニュー セミフルコースをお二人でシェア～

前菜4種盛り / スープ / メイン① / メイン② / メイン③ / デザート盛り合わせ / ドリンク

メイン①:ピザ(マルゲリータ)

追加料金で変更できます

- +100円 ジェノベーゼ
- +100円 地元野菜ピザ
- +200円 ナポレターナ
- +400円 クワトロフォルマッジオ

メイン②:パスタ or リゾットから1品

【パスタ】

- A) アマトリチャーナ
- B) きのことベーコンのオイルパスタ
- C) エビとベーコンのクリームパスタ

【リゾット】

- D) きのことベーコンのオイルリゾット
- E) 菜園風トマトリゾット

メイン③:鮮魚と野菜の包み焼き or 千葉県産 錦爽どりのオープン焼き

追加料金で変更できます

- +200円 アクアパッツァ
- +200円 カラマリリピエーニ
- +200円 豚肉のボルベッティドゥーエスタイル
- +800円 牛すね肉のトマト煮込み(豪州産)

Set Drink セットドリンク

コーヒー(HOT / ICE) 紅茶(HOT / ICE) オレンジジュース ウーロン茶
コーラ メロンソーダ レモンスカッシュ ジンジャエール カフェラテ(+100円)
グラスワイン(+100円) グラスビール(+150円) グラスビール大(+250円)
カクテル(+250円)

価格はすべて税込です

Alcohol アルコール

グラスビール(大).....	600円
グラスビール.....	500円
クラフトビール	
(ピルスナー / ヴァイツェン / ペールエール).....	600円~
シャンディ・ガフ.....	600円
パナシェ.....	600円
ノンアルコールビール.....	500円

グラスワイン(赤 / 白).....	400円
※ボトルワインもございます スタッフまでお問い合わせください	
スパークリングワイン(ピッコロサイズ).....	1,000円

ウイスキー(ロック / 水割り / ソーダ割).....	600円
グラッパ.....	500円
カクテル各種.....	600円

イタリアンレモネード

カシスソーダ

カシスオレンジ

ジントニック

ジンバック

ラムトニック

ラムコーク

カルーアミルク

Soft Drink ソフトドリンク

エスプレッソ.....	300円
ブレンドコーヒー.....	400円
アイスコーヒー.....	450円
カフェラテ(ICE / HOT).....	500円
紅茶(ICE / HOT).....	400円
ウーロン茶.....	350円
ルイボスティ.....	400円

オレンジジュース.....	350円
コーラ.....	350円
メロンソーダ.....	350円
レモンスカッシュ.....	350円
サンペレグリーノ.....	350円
オーガニックぶどうサイダー.....	600円
オーガニックアップルサイダー.....	600円
オーガニックジンジャエール.....	600円
いちごミルク(新生酪農の牛乳使用).....	600円

Dolce デザート



ティラミス.....	600円
アフォガード.....	600円
本日のジェラート.....	500円
デザート盛り合わせ ★7.....	800円