

# MENU DINNER MENU DELLA CENA

## ANTIPASTI

— 前菜 —



前菜の盛り合わせ 1,450

Assorted Appetizers

生ハム、サラミ、カポナータなど  
その日のオススメ前菜をふんだんに盛り合わせた  
シェフ自慢の1皿。2名様以上どうぞ!

## Freddi

冷前菜

1. 本日鮮魚のカルパッチョ 950  
Today's Fish Carpaccio
2. アフェタートミスト 800  
[生ハム・サラミ盛り合わせ]  
Italian Cold Cut Assortment
3. オリーブサラダ 1,100  
OLIVA's Salad
- 新鮮な旬野菜のバーニャカウダ 900  
Bagna Cauda with Fresh Vegetables
- ロメインレタスを使ったシーザーサラダ 900  
Caesar Salad with Romaine Lettuce
- リーフサラダ 500  
Leaf salad



## Caldi

温前菜

- カリッと揚げたローズマリーポテト アンチョビクリームソース 400  
fried potatoes with rosemary and Anchovy Cream Sauce
- タコときのこのアヒージョ 800  
Octopus & Mushrooms "Ajillo"

## Formaggi & Pane

チーズ & パン

- チーズの盛り合わせ 850  
Cheese Assortment
- パン盛り合わせ 300  
Bread Assortment
- ガーリックトースト 400  
Garlic Toast

## SECONDI PIATTI — 絶対おススメの本日メイン —

じっくり焼き上げるため少々お時間がかかりますが当店のいちおしです!



### Carne 国産牛の炭火焼き

お肉料理

Charcoal-grilled Japanese Beef

炭火でじっくりと焼き上げた国産牛に  
ワサビのアクセントを入れたサルサヴェルデを添えました  
※仕入れ状況によりお肉の産地、部位が変更になります

¥ Ask



### Pesce 本日鮮魚の Speciarite

お魚料理

Today's Fish Speciarite

仕入れのお魚やワインなどのお飲み物に合わせ  
アクアパッツァ・香草焼き・軽い赤ワイン煮込みとお選びいただけます。

1,800~

## PIZZE

— ピッツァ —

4. マルゲリータ 900  
トマトソース、モzzarella、  
グラナパダーノ、バジル  
Margherita / Tomato Sauce, Mozzarella Cheese,  
Grana Padano Cheese, Basil
5. ビスマルク 1,100  
トマトソース、モzzarella、半熟卵、  
プロシュートコット、青菜  
Bismarck / Tomato Sauce, Mozzarella Cheese,  
Soft-boiled Egg, Prosciutto Cotto, Greens
6. マリナーラ 800  
トマトソース、グラナパダーノ、  
オレガノ、ニンニク  
Marinara / Tomato Sauce, Grana Padano Cheese,  
Oregano, Garlic
7. シチリアーナ 1,000  
トマトソース、モzzarella、グラナパダーノ、  
オリーブ、ケッパー、アンチョビ  
Siciliana / Tomato Sauce, Mozzarella Cheese,  
Grana Padano Cheese, Olives, Capers, Anchovies



## PRIMI PIATTI

— パスタ・リゾット —

11. ヤリイカとドライトマト、ボツタルガのアーリオオーリオスパゲッティ 1,400  
Spaghetti Aglio e Olio with Squid,  
Dried Tomatoes and Bottarga
12. 渡り蟹のトマトクリームソース タリアッテ 1,400  
Creamy Tomato and Gazami Crab Tagliatelle
13. オリーブ・ケッパー・アンチョビのトマトソーススパゲッティ 1,000  
Fettuccine with Ragù Bolognese
- 自家製パンチェッタのカルボナーラ・ロマーナスパゲッティ 1,000  
Roma-Style Carbonara Spaghetti  
with Housemade Pancetta
14. タコとジャガイモ、インゲンのジェノベーゼソーストロフィエ 1,300  
Bean Pesto Trofie with Octopus and Potatoes
15. ローストクルミとジャガイモのニョッキ トマトクリームジェノベーゼソース 900  
Tomato Sauce Vermicelli with Olives,  
Capers and Anchovies
- 本日のリゾット Today's Risotto ¥ Ask



本日の内容と価格は別紙  
リコメンドメニューを  
ご覧ください!