

— Menu autunnale consigliato —

～秋のおすすめ～

イタリア伝統肉料理

秋！美味キノコメニュー

イタリア伝統肉料理と秋！美味キノコメニュー



フレッシュマッシュルームとクルミのサラダ黒トリュフ入り自家製クリームードレッシング
Fresh Mushroom and Walnut Salad with Black Truffle Mayonnaise

¥1,290



エビとマッシュルームのアンチョビガーリックオイル煮
Shrimp and Mushroom simmered in anchovies and garlic oil

¥1,050



ポルチーニと色々キノコのクリームソースニョッキ
Potato Gnocchi in Creamy Sauce with Porcini and Assorted Mushrooms

¥1,890



ポルケッタ「ローストポーク」中部イタリアの伝統的なハーブが美味
Porchetta - Italian Herb-Roasted Pork with Mashed Potato

¥1,850



トスカーナ発祥の伝統肉料理「鶏のディアボラ」パリッと香ばしくピリ辛に焼き上げたOven-Roasted Spicy Chicken "alla Diavola"

¥1,350



オリジナルソーセージのグリルトスカーナスタイル「ひよこ豆のトマト煮添え」
Grilled Homemade Sausage with Stewed Chickpeas - Tuscan Style

¥1,450

Piatti Freddi
～前菜・冷たいお料理～



■イタリア産 シチリアオリーブの自家製マリネ
Homemade Marinated Sicilian Green Olives ¥650

■イタリア産 ドライトマトの自家製マリネ～凝縮したトマトの旨味～
Homemade Marinated Italian Dried Tomatoes ¥650

■イタリア産 チーズ2種盛り合せ【ブロックカット】パルミジャーノ、ペコリーノ
Two Italian Cheeses - Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano ¥990

■イタリア産 イタリアチーズ4種盛り合せ〈月替り※ 詳細はスタッフまで〉
Four Italian Cheeses - Chef's Monthly Selection ¥1,790

スモークサーモンのカルパッチョ～トラディショナル～
Smoked Salmon Carpaccio with Olive Oil and Lemon ¥1,250

田舎風パテ～パテ・ド・カンパーニュ～
Pâté de Campagne ¥950

生ハムの盛り合せ～ハモンセラーノ・サラミ・田舎風パテ～
Charcuterie Platter - Prosciutto, Milano Salami and Rustic Pâté ¥1,850

フルーツマトとフレッシュモッツァレラのカプレーゼ
Caprese with Sweet Vine-Ripened Tomato and Buffalo Mozzarella ¥1,290

生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ～自家製オニオンバルサミコドレッシング～
Prosciutto and Grana Padano Salad with Balsamic-Onion Dressing ¥1,090

グリーンサラダ
Green salad ¥790

Piatti Caldi
～温かいお料理～
～パン～



名物鉄板
オイル煮

とろ～りカマンベールのアンチョビガーリックオイル煮
Camembert Simmered in Anchovy-Garlic Oil ¥1,090

5種ソーセージの盛り合わせ
Assorted Sausages - Five Varieties ¥1,350

ナポリ名物！「ゼッポレ」 青海苔風味の揚げ団子
Neapolitan "Zeppole" - Fried Dough Fritters with Green Seaweed S ¥490 / ¥750

ゼロ熟「インカのめざめ」～甘い！ホクホク揚げポテト～
Fried "Inka no Mezame" Potatoes ¥790

鉄板ペンネ・アラビアータ～カラブリア唐辛子仕立て～
Penne all'Arrabbiata with Calabrian Chili, Served on an Iron Plate S ¥890 / ¥1,390

*Sサイズは一人様向け量です。*S size is for one person.

ブレンドミックスナッツ
Mixed Nuts ¥690

バゲット 薄切り 6枚
Baguette - Six Thin Slices ¥250

ドライフルーツ 2種盛り合せ
(グランデレーズン・ドライフィグ)
Two Dried Fruits - Raisins and White Figs ¥690

バゲット 厚切り 4枚
Baguette - Four Thick Slices ¥350

【価格は税込です】 Price includes tax

秋のおすすめ

Menu autunnale consigliato



秋! 美味キノコ
メニュー

NEW



ポルチーニのチーズリゾット
～色々キノコミックス～
Creamy Cheese Risotto with
Porcini and Mixed Mushrooms

¥2,090

NEW



ピッツァ「マッシュルーム」
～ベーコン入り、ビアンカで～
White Pizza with Mushrooms and Bacon

¥2,290

NEW



ポルチーニといろいろキノコ、ベーコン、卵のピッツァ
～黒トリュフ入りホワイトソースの贅沢仕立て～
Pizza with Porcini, Mushrooms and Bacon
in Black Truffle Cream, Topped with Egg Yolk

¥2,650

Paste



スパゲッティ・アマトリチャーナ
ベーコンとオニオン、ペコリーノのトマトソース
Spaghetti all'Amatriciana with Bacon, Onion, Pecorino and Tomato ¥1,690



スパゲッティ・ボンゴレ・ビアンコ…ほんのり青海苔風味
Spaghetti Vongole Bianco with a Hint of Green Seaweed ¥1,790



3種トマトの フレッシュトマトソース スパゲッティ
Spaghetti with Three Kinds of Fresh Tomatoes ¥1,750



<期間限定> 今月のパスタ
Pasta of the Month
* 詳細は、スタッフへお問い合わせください ¥1,790

Pizza



ピッツァ・マルゲリータ
～モッツアレラ、トマト、バジル～
Pizza Margherita - Mozzarella, Tomato and Basil ¥2,150



ピッツァ・クワトロフォルマッジ
Pizza Quattro Formaggi - Four Italian Cheeses ¥2,290



生ハムのピッツァ／生ハム、ルッコラ
Pizza with Prosciutto and Arugula ¥2,350

パスタオイルや
ソースとの相性も◎



バゲット 薄切り 6枚
Baguette - Six Thin Slices ¥250

バゲット 厚切り 4枚
Baguette - Four Thick Slices ¥350

パスタとご一緒に
いかがですか



生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ
～自家製オニオンバルサミコドレッシング～
Prosciutto and Grana Padano Salad
with Balsamic-Onion Dressing ¥1,090

* 仕入状況により実際の商品と異なる場合もございます。
* 全ての料理は同じ調理場で作っております。
その為、アレルギーが一部残留する可能性があります。
* アレルギーにつきましては、事前にお申し付けください。
* パンコ〈スタンディング〉でのご利用は、10%off となります。
* 17:00 ～着席にてアルコールご利用の場合は、コペルト〈お通し〉お一人様 ¥330 を頂戴しております。

* Actual product may differ depending on procurement situation.
* All dishes are prepared in the same kitchen.
Therefore, please understand that there is a possibility that some allergens may remain in the food.
* Please inform us of any allergies in advance.
* 10% Discount on standing use.
* We charge ¥330 per person for seating use after 5pm for alcohol beverages.

【価格は税込です】
Price includes tax