

Menu di pranzo

A ランチ 1,600円 (税別)

本日の前菜の盛り合わせ
お好みのプリモピアット
選べるドリンク



シェフのオススメ B コース 2,800円 (税別)

前菜の盛り合わせ
お好みのプリモピアット
本日の魚料理又は肉料理
ドルチェ Granduca
選べるドリンク



エトナコース 2,000円 (税別)

*メインはいらないけどデザートとサラダを！
というご要望で出来たコースです

前菜の盛り合わせ&サラダ
お好みのプリモピアット
ドルチェの盛り合わせ
選べるドリンク



サラダセット 1,200円 (税別)

本日のサラダ
お好みのプリモピアット
ドリンク



Primi piatti

*下記よりお好みのパスタ又はピッツアをお選び下さい

Pasta

パスタの大盛り+100円

100g → 150g

1. 本日のパスタ
2. マグロのラグー ショートパスタ
シチリア島のパスタ カサレッチェに合わせて
3. 真イカのトマトソース煮込み
イカをトマトソースと野菜で煮込み旨味が出ています。
4. 生しらすとクルミのスパゲッティ
ニンニク、オリーブオイル、塩ベース、パセリ、レモン
5. ラグー ディー マイアーレ
国産豚ひき肉と野菜、チーズ入り 当店自慢の1品
6. アマトリチャーナ
パンチェッタと玉ねぎ、白ワイン、トマトソース、チーズ
7. スパゲッティ カルボナーラ
本場イタリアの味、パンチェッタに卵とチーズ
8. 海老と季節野菜のパスタ (+200)
甘海老の出汁がトマトソースを合う オススメ



マグロのラグー



生しらすとクルミ



ラグーディーマイアーレ



海老と季節野菜

Pizza

トッピング
半熟玉子のせ+100円
“ビスマルク”

1. 本日のピッツア
2. シチリア代表 茄子とチーズの“ノルマ”
ナス、トマトソース、モッツアレチーズ、バジリコ
3. マルゲリータ
トマトソース、モッツアレチーズ、バジリコ
4. シチリアーナ
アンチョビ、ケッパー、オリーブ、トマト、モッツアレチーズのせ
5. たっぷり季節の野菜ピッツア
トマトソース、モッツアレチーズ、バジリコ
6. サルシッチャ (生ソーセージ) とマッシュルーム
モッツアレチーズ、パルミジャーノチーズ、ピアンカ
7. 小海老の“ガンベレッティ” (+200)
海老出汁、トマトソース、モッツアレチーズ
8. クアトロフォルマッジ (+200)
4種のチーズのせ ピアンカ



ナスとチーズのノルマ



マルゲリータ



季節野菜



サルシッチャとマッシュルーム

選べるソフトドリンク

ブレンドコーヒー / 紅茶
アイスコーヒー / アイスティー
オレンジジュース / 桃のアイスティー
ハーブティー / おすすめ ソーダ水

DOLCE

+本日のランチドルチェ
1種+300円
3種+600円



*アレルギーのある方は事前にお知らせください。
*お子様メニューもご用意しています。
*無添加、着色料や化学調味料は使用していません。

すべて税抜き価格