



Antipasto

前菜

Assorted appetizers

1人前

1.おすすめ前菜盛り合わせ **¥1,400**

シェフにおまかせ魚介類と野菜が中心の盛り合わせ **¥1,540(税込)**



前菜盛り合わせ

Antipasto rustico Prosciutto e salame

2.生ハムとサラミの盛り合わせ **¥1,500**

アンティパスト ルスティコ **¥1650(税込)**



生ハム/サラミの盛り合わせ

Italian prosciutto terrine

3.生ハムのパテ **¥700**

柔らかなテリーネ、まず始めの一皿に！ **¥770(税込)**

Tomato and mozzarella cheese Caprese

4. 極上カプレーゼ **¥1200**

トマトとモッツアレラチーズ、バジリコのサラダ **¥1,320税込**



オリーブの盛り合わせ

Assorted olives

5.オリーブの盛り合わせ **¥700**

シチリア産オリーブのオイル漬け **¥770税込**



パネッレフリット

Panelle fries

6.パネッレのフリット◎ **¥800**

シチリア伝統のひよこ豆のブライ ビーガン料理にも **¥880税込**

Sicilian style braised beef offal

7.シチリアの塩モツ煮込み"ミルツァ"..... **¥900**

チーズとレモンでさっぱりと！ **¥990税込**



塩モツ煮込み ミルツァ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Antipasto

前菜

Carpaccio di Pesce and vegetable salad

8.本日入荷 鮮魚のマリネ“カルパッチョ”サラダ仕立て ¥1,500
シチリアの塩とビネガーでマリネしています ¥1,650(税込)



鮮魚のカルパッチョ

Seasonal vegetable salad

9.季節野菜ミックスサラダ..... ¥900
季節の野菜の具沢山インサラータ！ ¥990(税込)



野菜サラダ

Vegetables with cheese and pepper

10.野菜のソットアチェート (イタリア風ピクルス) ¥700
シチリア塩、白ワイン、ビネガー、ハーブ ¥770(税込)

Vegetables with cheese and pepper

11.季節野菜ソテー“カチョエペペ” ¥900
彩り野菜にオリーブオイル、チーズ、胡椒 ¥990(税込)



野菜のカチョエペペ

Bagna cauda

12.バーニャカウダ ¥1,000
野菜、シチリアアンチョビのソース ¥1100(税込)

Assorted Cheese

13.本日のチーズ各種 ¥1,200
3種の盛り合わせ ¥1,320(税込)
パルミジャーノ / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラチーズ

各種単品 ¥550



チーズ盛り合わせ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Primi piatti

パスタ

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

Rosso / トマトソースベース

Spaghetti bolognese

14.本場のミートソース ラグー ディ カルネ…………… ¥1,400
粗挽き肉と香味野菜のボローニャ風 ¥1,540(税込)



ミートソース

Spaghetti al pomodoro

15.完熟トマトのスパゲッティ ポモドーロ…………… ¥1,000
トマトソース、玉ねぎ、バジリコ ¥1,100(税込)



ナスとチーズ

Eggplant and mozzarella cheese spaghetti

16.揚げナスとチーズのトマトソース “ノルマ” …………… ¥1,300
シンプルなトマトソースに揚げナスとモッツァレラチーズ ¥1,430(税込)



ボンゴレロツ

Tomato sauce with clams spaghetti

17. あさりの ボンゴレ ロツ …………… ¥1,500
ムキアサリ、ニンニク、白ワイン、トマトソース ¥1,650(税込)



ワタリガニのトマトソース

Pasta Amatriciana

18. “アマトリチャーナ”ローマ風トマトパスタ …………… ¥1,300
パンチェッタ、玉ねぎ、白ワイン、チーズ ¥1,430(税込)



イカスミ

tomato sauce

19.ワタリガニのトマトソース …………… ¥1,400
カニの出汁がたっぷりのパスタ ¥1,540(税込)

Seafood

20.“イカスミ” ネーロ ディ セツピア …………… ¥1,500
イカのトマトソース煮込みイカスミ入り ¥1,650(税込)

コースの場合+¥440(税込)

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Primi piatti

パスタ

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

Bianco / オイル系、塩味

Fresh fish pasta Sicilian style "Sardegna"

21.イワシのパスタ シチリア風"サルデ" ¥1,600
魚と野菜の煮込みソース、ラグーディペツシェ ¥1,760(税込)



イワシのパスタ

Peperoncino with shirasu tomato spaghetti

22.しらすとくるみのパスタ ¥1,500
しらすとくるみの相性がいい1品 ¥1,650(税込)



しらすとクルミ

Stewed meat sauce spaghetti

23.挽肉のラグービアンコ チーズ風味 ¥1,600
粗挽き肉と野菜の煮込み、ラグーディカルネ ¥1,760(税込)



Salsiccia and Potato Casarecce

24.サルシッチャとじゃがいものカサレッチェ ¥1,400
シチリア伝統のショートパスタに定番のソース ¥1,540(税込)

カサレッチェ

Shellfish with white wine sauce spaghetti

25.アサリの白ワイン風味 ボンゴレ ¥1,400
ムキアサリ、ニンニク、白ワイン、パセリ ¥1,540(税込)



ボツタルガ

Spaghetti alla bottalga di tonno (Tuna Karasumi)

26.まぐろのカラスミ ボツタルガ ¥1,800
カラスミ、ニンニク、唐辛子、オイル、レモン ¥1,980(税込)

Spaghetti Seasonal vegetable peperoncino

27.季節野菜のペペロンチーノ ¥1,200
ニンニク、唐辛子、オイル、野菜 ¥1,320(税込)



季節野菜のペペロンチーノ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Primi piatti

パスタ

スパゲッティ 通常100g→大盛り+110円で150gになります

Crema / クリームベース

Spaghetti Carbonara

28.本場ローマの“カルボナーラ” ¥1,400
ベーコンと卵・チーズの相性抜群！
¥1,540(税込)



本場のカルボナーラ

Creamy salmon spaghetti

29.サーモンのクリームパスタ ¥1,500
サーモン、クリーム、玉ねぎ
¥1,650(税込)



サーモンクリーム

Pasta con Granchio tomato cream

30.ワタリガニのトマトクリーム ¥1,700
カニの出汁をベースとしたクリームソース
¥1,870(税込)



ペーストシチリアーノ

Sicilian basil sauce spaghetti

31.シチリア風バジリコペースト ¥1,500
バジリコペーストにアーモンドとチーズ
フレッシュトマト入り
¥1,650(税込)

Risotto リゾット

Risotto fresh fish and vegetables

32.鮮魚と野菜のリゾットビアンコ ¥1,500
白身魚と野菜のリゾット チーズ味
¥1,650(税込)



鮮魚と野菜のリゾットビアンコ

Seafood risotto marinara

33.魚介類のリゾットマリナーラ ¥1,800
定番の魚介類のトマトソース
¥1,980(税込)



魚介類のリゾットマリナーラ

Zuppa スープ

Today's soup

34.本日のスープ ¥700
シェフのオススメ季節のスープ
¥770(税込)

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Secondi piatti

メイン料理

Pesce / 魚料理

Steamed fish and shellfish vegetables

35. 鮮魚の蒸し焼き“アクアパッツァ” ¥1,800

魚介類と野菜のスープ仕立て
(生トマト、ケッパー、オリーブ入り)

¥1,980(税込)



アクアパッツァ

Grilled red rice prawn with herbs and bread crumbs

36. 海老の香草パン粉焼き ¥1,700

海老の甘みとハーブの香りで。さっくりオープン焼き

¥1,870(税込)



海老のパン粉焼き

Mixed fried of seafood and vegetables

37. 魚介と野菜のフリットミスト ¥1,600

魚、海老、イカ、野菜のセモリナ粉付き

¥1,760(税込)



Carne / 肉料理

Salsiccia and potato Siciliana

38. 南イタリア風 生ソーセージ サルシッチャ ¥1,200

自家製のサルシッチャ ポテトフライとご一緒に

¥1,320(税込)



香味チキン

Grilled chicken thigh with Sicilian breadcrumbs

39. 香味チキンもも肉のシチリアパン粉焼き ¥1,500

香草とチーズ、レモンで焼き上げています

¥1,650(税込)



ポークソテー

Sauteed pork and vegetables from Kanagawa Prefecture

40. 国産ポークのソテーと野菜 ¥1,800

国産豚肉を使用したに季節の野菜添え

¥1,980(税込)

Pork cutlet Made in Kanagawa prefecture

41. 国産ポークのシチリア風カツレツ ¥1,700

銘柄豚肉を使用したカツレツ

シチリアの塩・レモン・オリーブオイルでどうぞ

¥1,870(税込)



カルネミスト

Assorted meat

42. カルネミスト (人気! 肉料理3種類の盛り合わせ) ¥3,600

サルシッチャ・チキン・豚肉の盛り合わせ

¥3,960(税込)

※コース対象外

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください



Il Dolce

ドルチェ(デザート)

Assorted dessert
43.本日のおすすめドルチェ盛り合わせ〈3種〉 **¥900**
 ¥990(税込)

〈5種〉 **¥1,500**
 ¥1,650(税込)



ドルチェ盛り合わせ

“Cannoli Sicilia”
44.シチリアといえば！カンノーリ..... **¥540**
 筒状の揚げ菓子、中にはとろ〜りクリームチーズ **¥594(税込)**

“TIRAMISU”
45.至福のティラミス **¥800**
 マスカルポーネと卵のクリーム・エスプレッソ・ココア **¥880(税込)**



カンノーリ

ricotta cheese, dried fruit cake “Cassata” Siciliana
46.自家製ケーキ カッサータ シチリアーナ **¥700**
 リコッタチーズ、ドライフルーツ、チョコレート入り **¥770(税込)**

Sicilian ice cream cake Pistacchio
47.シチリアのアイスクーキ ピスタチオ **¥890**
 シチリアのジェラート セミフレッド **¥979(税込)**



ティラミス

Gelato Affogato con caffè’
48.ジェラート アッフオガート **¥750**
 バニラアイスにエスプレッソかけた最高の1品◎ **¥825(税込)**



セミフレッド

Half cold ice cream (Almond & Chocolate)
49.セミフレッド マンドレ (アーモンドチョコ) **¥690**
 イタリアの半氷のジェラート、不思議な触感 **¥759(税込)**

Sorbet (Lemon or Blood orange)
50.本日のグラニータ (シャーベット) **¥580**
 さっぱりとしたシチリアンシャーベット食後に最適！ **¥638(税込)**



グラニータ

写真はイメージ

アレルギーがある方は事前にスタッフまでお知らせください