

Antipasta Mista

前菜盛り合わせ (およそ2名様分) 2500

Assorted Appetizer

定番イタリアンおつまみを一皿に集めました。
迷ったらとりあえずこれ! 7種の盛り合わせです。

【カボナータ / ポテサラ / フリッタータ / オリーブ】
【モルタデッラ / パテ / 人参のラペ】

Tapas

少しずついろいろなテーブルに並べたり、
ワインが残っていてもう少しつまみたい時に。

Recommended

イタリアンのポテサラ -プッタネスカ風- 800
Potato Salad with Puttanesca Sauce
アンチョビ、ケッパー、オリーブのソースを合わせたポテトサラダです。

タコとアボカドのジェノベーゼ 850
Octopus and Avocado Genovese with Perilla

パテ・ド・カンパーニュ 900
Pate de Campagne

ゼツポリーネ 550
Fried Bread with Green Seaweed
青海苔入りのピザ生地揚げパン。

野菜のトマト煮 カボナータ 600
Vegetable Tomato Stew, Caponata

オリーブ 550
Olives

Farmaggia

イタリア産チーズ盛り合わせ 4種 2200

Assortment of 4 Kinds of Cheese

【パルミジャーノ・レッジャーノ / ペコリーノ・ロマーノ】
【ゴルゴンゾーラ・ピカンテ / スカモルツァ】



Antipasta

フルーツマトと
モッツアレラチーズのカプレーゼ 1500

Fruit Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

フランス産 生ハム ジャンボン・セック (S) 900
Jambon Sec - French Dry Cured Ham - (M) 1300
イタリアのプロシュートよりも塩味が強めですが、 (L) 1600
柔らかくあっさりとした味わいです。

ルッコラセルバチコとマッシュルームのサラダ 1300

Arugula Selvatico and Mushroom Salad

Recommended

モッツアレラチーズと
季節野菜のイタリアンオムレツ 1400
Italian Omelette with Mozzarella Cheese and Seasonal Vegetables

ムール貝の白ワイン蒸し 1800

Mussels Steamed in White Wine

フォカッチャ 4p 300
Focaccia

Fritta

フレンチフライとペコリーノチーズ 900

French Fries with Pecorino Cheese

やわら海老のフリット アーリオ・オーリオ 1000

Fried Soft Shell Shrimp with Garlic Oil

殻ごとすべて食べられる海老です。

マッシュルームとトリュフのアランチーニ 950

Mushroom and Truffle Arancini - Sicilian rice croquette -

トリュフの香り感じるおつまみライスコロッケ。

※お一人様 550 円のテーブルチャージを頂戴いたします。※表示価格は税込価格です。
※アレルギー食材、食事制限などのご要望はスタッフまでお申し付けください。

*Table charge ¥550 will be added to your bill. *Prices are tax included.
*For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

Pasta

カラスミのペペロンチーノ スパゲッティ 1600

Peperoncino Spaghetti with Dried Mullet Roe

旨みをしっかり感じるペペロンチーノです。

Recommended

完熟トマトとバジルのスパゲッティ 1600

Ripe Tomato and Basil Spaghetti

オープン以来、幅広い層のお客様に愛されるgrigio定番 pasta。

モッツアレラとトマト、バジルの
カプレーゼ風スパゲッティ 1950

Caprese-Style Spaghetti with Mozzarella Cheese, Tomato and Basil

Recommended

たっぷりチーズの粗挽きボロネーゼ タリアテッレ 2200

Tagliatelle with Cheese and Bolognese

ペコリーノチーズを仕上げにたっぷり削りかけます。

鴨とリンゴのゴルゴンゾーラクリーム ペンネ 2000

Gorgonzola Cream Penne with Duck and Apple

ワインのお供に抜群な pasta。

Griglia

柏幻霜ポークのサルシッチャ 100g 1p 追加 1p
1500 / 1100

Kashiwagensou Pork Salsicca

定番おつまみイタリアンソーセージ。

チャーミーとん
茶美豚 肩ロース肉のグリル 2600

-鹿児島産 厳選ポーク-

Grilled Pork Shoulder Loin - Chami Pork -

緑茶を含んだ飼料とストレスのない環境で育てられ、
肉質は上品な赤身と癖のない脂で深い味わいが特徴。

Recommended

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 3500

Braised Beef Cheek in Red Wine

ほろほろになるまでじっくり煮込み、
ポートワインを煮詰めた濃厚なソースと合わせました。

和牛サーロインのグリル 180g 280g
4600 / 6500

Grilled Wagyu Sirloin

肉質は軟らかくきめ細かいサシが入り、
脂の風味がよい。



Dolce

オレンジ風味のビアンコ・マンジャーレ 750

Sweet Almond-Flavored Milk Pudding

アーモンドミルクを使用したシチリアの名物デザート

ティラミス 800

Tiramisu

カプリ風 チョコレートケーキ 800

Capri Style Chocolate Cake

小麦粉不使用のチョコレートとアーモンドのケーキ

自家製ジェラート 700

Homemade Gelato

定番のパニラとチョコレート。

そのほかにも季節ジェラートもごございます。

CAFÉ & TEA

エスプレッソ s / 440
Espresso w / 660

コーヒー 550
Coffee (HOT / ICED)

カフェ・ラ・テ 600
Caffè Latte (HOT / ICED)

カプチーノ 600
Cappuccino

アールグレイ 550
Earl Grey Tea (HOT / ICED)

Mighty Leaf
WHOLE LEAF TEA

all 750
高品質な茶葉やハーブを使用し
世界的に評価されるティーブランド

オーガニック
スプリングジャスミン
Organic Spring Jasmine
(緑茶 / ジャスミンの花)

ワイルドベリー
ハイビスカス
Wild Berry Hibiscus
(ハイビスカス / エルダーベリー)

※表示価格は税込価格です。※アレルギー食材、食事制限などのご要望はスタッフまでお申し付けください。
*Prices are tax included. *For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.