

Piatto di Antipasti

前菜盛り合わせ 2400

Antipasto misto
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。

- マイワシのスカパーチェ *Sardine Scapece*
- シチリア風カポナータ *Sicilian Style Caponata*
- モルタデッラ *Mortadella*
- パテドカンパーニュ *Paté de Campagne*
- フリッタータ *Frittata*
- キャロットラペ *Carrot Rape*
- オリーブ *Olives*

Piccola 小皿

少しずついろいろ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。

シチリア風カポナータ 700

Sicilian Caponata
シンプルに野菜の旨みを閉じ込めた一皿

パンチェッタとブロッコリーのポテトサラダ 650

Pancetta and Broccoli Potato Salad

マイワシのスカパーチェ 550

Sardine Scapece
日本の南蛮漬けの本家は南イタリアの郷土料理

オリーブミスト 550

Olives

Fritta フリット

フレンチフライとペコリーノ 800

French Fries with Pecorino

ゼッポリーネ 550

Zeppoline
ピザ生地に青海苔を入れて練り上げたフライドスナック

ソフトシェルシュリンプのアーリオ・オーリオ 1000

Soft Shell Shrimp Ario Olio

Antipasta 前菜

アmeerラトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ 1500

Amela Tomato and Mozzarella Cheese Caprese
高糖度のトマトを使用したgrigioの定番メニュー

生ハムとニョッコフリッタ 900 1300

Prosciutto and Gnocco Fritto

Seasonal 三河湾産 真鯛のカルパッチョ トラパネーゼ 1500

Mikawa Bay Red Sea Bream carpaccio with Trapanese
アーモンドとバジルのソースにグレープフルーツを加え、
爽やかな味わいに仕上げました

Seasonal 新玉ねぎとモッツアレラのイタリアンオムレツ 1200

Fresh Onion and Mozzarella Italian Omelet

柏幻霜ポークのサルシッチャ 1350

Kashiwagensou Pork Salsicca

ムール貝の白ワイン蒸し 1700

Mussels Steamed in White Wine

ルッコラとマッシュルームのサラダ 1300

Arugula and Mushroom Salad

Pasta パスタ

Seasonal 桜海老とセルバチコのペペロンチーノ 1900

Sakura Shrimp and Wild Rocket Peperoncino

Seasonal 春豆とシラスのケールジェノベーゼ キタツラ 2000

Spring Bean and Whitebait Kale Genovese Kitalla
ケール、バジル、アーモンドを練りこんだ
自家製ジェノベーゼソースを旬の食材と共に

カラスミのアーリオ・オーリオペペロンチーノ 1500

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Dried Mullet Roe

完熟トマトとバジルのスパゲッティ 1350

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定番パスタ

自家製 粗挽きボロネーゼのタリアテッレ 1900

Homemade Coarsely Ground Bolognese Tagliatelle
じっくりと煮込んだゴロゴロ粗挽き肉のソースと平打ちパスタが良く絡みます

Griglia グリル

氷温熟成 和牛サーロインのグリル 180g 3800

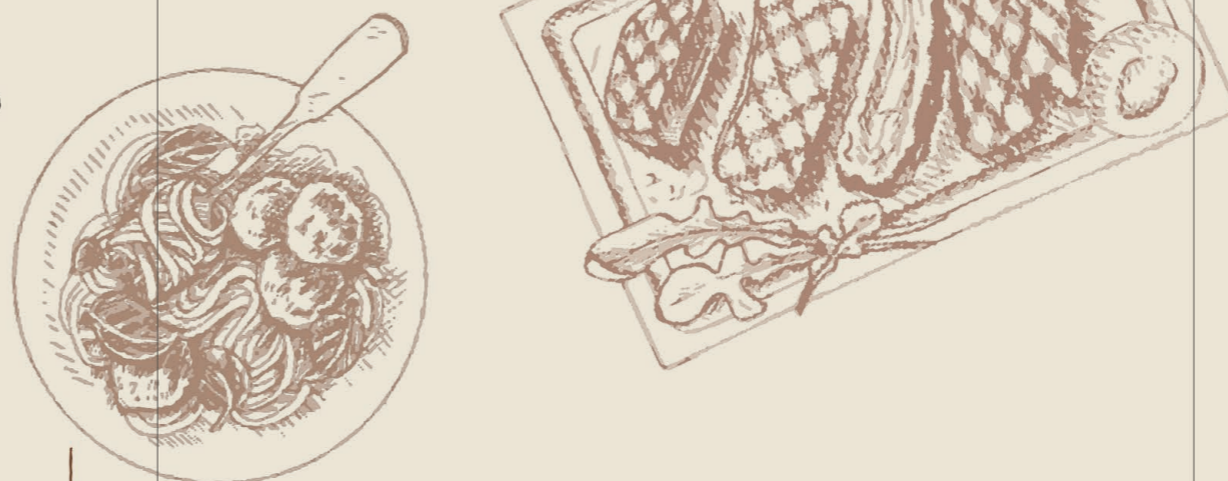
Grilled ice-aged Wagyu sirloin
0℃以下で熟成させ旨味を引き出しました

房総オリヴィアポークのグリル 2500

Grilled Olivia Pork Sourced from Boso
オリーブの搾り粕を飼料に混ぜて育てた豚の
きめ細かく柔らかい肉質

マグロ頬肉のグリル ジェノベーゼソース 1900

Grilled Tuna Cheeks with Genovese Sauce
濃厚で美味しいマグロの希少部位



Farmaggia チーズ

珈琲黒豆とマスカルポーネチーズ 750

Coffee Black Beans and Mascarpone Cheese

イタリア産チーズ盛り合わせ 4種 2000

Assortment of 4 Kinds of Cheese
各種単品でのオーダーも承ります

※お一人様 330 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 ¥330 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.

Dolce ドルチェ

オレンジ風味のビアンコ・マンジャーレ 700

Orange-scented Bianco Mangiare
アーモンドミルクを使用したシチリアの名物デザート

自家製ティラミス マルサラ酒の香り 800

Tiramisu

イタリアンジェラート 650

(リモーネ or チョコラータ)
Italian Gelato < Limone or Chocolate >

CAFÉ & TEA

エスプレッソ s/440 w/660

Espresso

アールグレイ 550

Earl Grey Tea (HOT / ICED)

コーヒー 550

Coffee (HOT / ICED)

ルイボ스티ー 550

Rooibos Tea

カフェ・ラ・テ 600

Caffè Latte (HOT / ICED)

完熟リンゴティー 550

Ripe Apple Tea

カプチーノ 600

Cappuccino

カモミールティー 550

Chamomile tea

※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.