

Piatto di antipasti

前菜盛り合わせ 2000
Antipasto misto

旬の食材を使ったメニューと人気メニューを織り交ぜた
grigio la tavolaを感じる5種盛り合わせ

Antipasta 前菜

アメーラトマトと
モッツアレラチーズのカプレーゼ 1400
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 ⑤ 900 ⑥ 1300
Prosciutto

Seasonal
鹿児島県産 カンパチのカルパッチョ 1350
Greater amberjack Carpaccio

Seasonal
鳴門金時とゴルゴンゾーラのイタリアンオムレツ 1000
Italian omelet with Naruto Kintoki and Gorgonzola

ムール貝の白ワイン蒸し 1500
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
秋野菜のオルトラーナ オレキエッテ 1550
Orecchiette Ortolana with Autumn Vegetables
野菜の旨みが凝縮された爽やかなトマトソース仕立て

Seasonal
ズワイガニとマッシュルームのクリームソース リングイネ 2800
Snow crab and mushroom cream sauce linguine

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 1700
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
平打ちパスタと良く絡みます

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°C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ことで
きめ細かく柔らかい肉質です

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



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カラブリア風フリット 1000
Calabrian-style Soft-Shell Shrimp Frits
名産の唐辛子を使ったオイルで仕上げています

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

アンチョビとオリーブのポテトサラダ 700
Anchovies and Olive 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

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



※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。
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

Dolce ドルチェ

自家製ティラミス マルサラ酒の香り 800
Tiramisu

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

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 アールグレイ 550
Espresso w/660 Earl Grey Tea (HOT / ICED)

コーヒー 550 ルイボスティー 550
Coffee (HOT / ICED) Rooibos Tea

カフェ・ラ・テ 600 完熟リンゴティー 550
Caffè Latte (HOT / ICED) Ripe Apple Tea

カプチーノ 600 カモミールティー 550
Cappuccino Chamomile tea

DIGESTIVO

リモン・チェットロ 800 グラッパ 1980
Limoncello Grappa

※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.

※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。
Table charge ¥330 will be added to your bill. Prices are tax included.