

## 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 ⑧ 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

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 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 ス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

ビアンコペスカトーレ スパゲティ 1900  
Bianco Pescatore Spaghetti

ブラータチーズと高糖度トマトのスパゲティ 2500  
Spaghetti with burrata cheese and high sugar content tomatoes

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

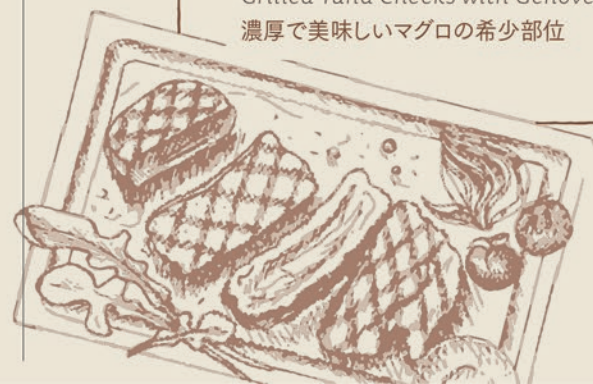
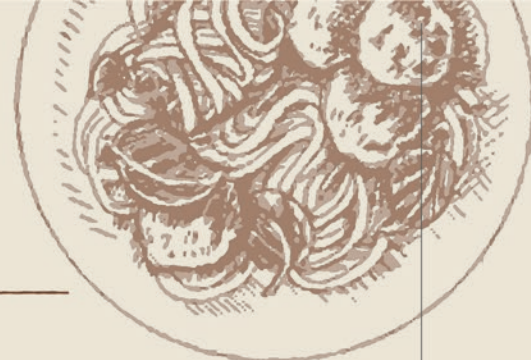
自家製 粗挽きボロネーゼのタリアテッレ 1700  
Homemade Coarsely Ground Bolognese Tagliatelle  
じっくりと煮込んだゴロゴロ粗挽き肉のソース  
平打ちパスタと良く絡みます

## 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℃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

ティラミス 800  
Tiramisu

トルタ・カプレーゼ 750  
Torta Caprese  
小麦粉不使用のチョコレートとアーモンドのケーキ

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 <Limonese 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.