

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

Sicilian Caponata

シンプルに野菜の旨みを閉じ込めた一皿

700

パンチェッタとブロッコリーのポテトサラダ

Pancetta and Broccoli Potato Salad

650

マイワシのスカパーチェ

Sardine Scapece

日本の南蛮漬けの自家製は南イタリアの郷土料理

550

オリーブミスト

Olives

550

Farmaggia チーズ

珈琲黒豆とマスカルポーネチーズ

Coffee Black Beans and Mascarpone Cheese

750

イタリア産チーズ盛り合わせ 4種

Assortment of 4 Kinds of Cheese

各種単品でのオーダーも承ります

2000



Antipasta 前菜

アメラトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

Amela Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

1500

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

Prosciutto and Gnocco Fritto

⑤ 900 ⑥ 1300

Seasonal

三河湾産 真鯛のカルパッチョ トラパネーゼ

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

1500

Seasonal

新玉ねぎとモッツアレラのイタリアンオムレツ

Fresh Onion and Mozzarella Italian Omelet

1200

柏幻霜ポークのサルシッチャ

Kashiwagensou Pork Salsicca

1350

ムール貝の白ワイン蒸し

Mussels Steamed in White Wine

1700

ルッコラとマッシュルームのサラダ

Arugula and Mushroom Salad

1300

Fritta フリット

フレンチフライとペコリーノ

French Fries with Pecorino

800

ゼッポリーネ

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

550

ソフトシェルシュリンプのアーリオ・オーリオ

Soft Shell Shrimp Ario Olio

1000

※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.

Pasta パスタ

Recommended

ブラータチーズと高糖度トマトのスパゲティ

Burrata Cheese and High Sugar Content Tomatoes Spaghetti

ブラータチーズをまるごと1個使用

パスタにしっかり絡めてお召し上がりください

2800

Seasonal

桜海老とセルバチコのペペロンチーノ

Sakura Shrimp and Wild Rocket Peperoncino

1900

Seasonal

春豆とシラスのケールジェノベーゼ キタツラ

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

2000

国産鶏レバーとあわび茸のクリームソース コンキリエ

Domestic chicken liver and abalone mushroom cream sauce conchiglie

1800

カラスミのアーリオ・オーリオペペロンチーノ

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Dried Mullet Roe

1500

完熟トマトとバジルのスパゲッティ

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

1350

自家製 粗挽きボロネーゼのタリアテッレ

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

1900

Griglia グリル

氷温熟成 和牛サーロインのグリル

Grilled ice-aged Wagyu sirloin

0°C以下で熟成させ旨味を引き出しました

180g

3800

房総オリヴィアポークのグリル

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

2500

マグロ頬肉のグリル ジェノベーゼソース

Grilled Tuna Cheeks with Genovese Sauce

濃厚で美味しいマグロの希少部位

1900



Dalce ドルチェ

オレンジ風味のビアンコ・マンジャーレ

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

700

ティラミス

Tiramisu

800

カプリ風 チョコレートケーキ

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

750

イタリアンジェラート

(リモーネ or チョコラータ)

Italian Gelato <Limone or Chocolate>

650

CAFÉ & TEA

エスプレッソ s/440
Espresso w/660

アールグレイ 550
Earl Grey Tea (HOT / ICED)

コーヒー 550
Coffee (HOT / ICED)

ルイボスティー 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.