

Alla Carta アラカルト

Antipasto 前菜

水牛のモッツアレッタチーズとトマト、バジルのパンツェロッティ(揚げピッツァ) と生ハムとルッコラのサラダ	¥1,600 (¥1,760)
新玉ねぎのズッペッタ しらすのマリネとタケノコのソテー	¥1,600 (¥1,760)
茹で上げ空豆と水ダコのサラダ ミントとペコリーノチーズ	¥1,800 (¥1,980)
燻製したブリのカルパッチョ プンタレッタとブラッドオレンジ	¥2,400 (¥2,640)
ういきょうとスカモルツァチーズのグラタンと牡蠣のソテー	¥2,400 (¥2,640)
ホワイトアスパラのフリット ラグサーノチーズのカタラーナ	¥2,400 (¥2,640)
国産牛トリッパと茄子、ミントのトマト煮込み	¥2,200 (¥2,420)

Primo Piatto プリモ ピアット

鯛とういきょうのシチリア風 ブカティーニ	¥1,800 (¥1,980)
カルドンチェッコ茸のペペロンチーノ スパゲッティ	¥1,800 (¥1,980)
ナポリ名物 “パスタ エ パターテ(=パスタとジャガイモ)” のズイーティ※ パンチェッタと燻製スカモルツァチーズを合わせて ※マカロニ状のパスタ	¥2,000 (¥2,200)
蜆烏賊とルッコラのスパゲッティ	¥2,200 (¥2,420)
赤海老とタコの軽い煮込み イカ墨を練りこんだ手打ちパスタ トロッコリ	¥2,200 (¥2,420)
シチリアの伝統料理 テインバッコ アネレッティ(指輪型の小さなパスタ)を豚ラグーと合わせ、薄くスライスした 焼き茄子で包み香ばしく焼き上げたパスタのオープン焼き	¥3,000 (¥3,300)

※数量限定！！当店スペシャリテ

※お一人様コペルト(パン代)として¥330頂戴いたします。

Secondo Piatto メインディッシュ

※ 焼き上げに30分以上お時間をいただきますのでなるべく最初のオーダーをお願いします。

土佐あか牛のタリアータ ピアチェンティーヌチーズのムース添え	¥4,700 (¥5,170)
骨付き仔羊のローストと春野菜のフリカッセア	¥4,000 (¥4,400)
霧島黒豚のスペアリブ ナポリ風トマト煮込み	¥3,500 (¥3,850)

Dolce ドルチェ

ナッツとキャラメルのセミフレッド 苺添え	¥800 (¥880)
レモンケーキ“トルタ アル リモーネ”とミルクジェラート	¥800 (¥880)
ココナッツのパンナコッタ フルーツのマチエドニア	¥900 (¥990)
黒糖風味のティラミスとコーヒーのグラニテ	¥1,000 (¥1,100)

Caffè 食後のお飲み物

エスプレッソ コーヒー 紅茶 カモミール	¥600 (¥660)
エスプレッソドoppio カフェラテ カプチーノ	¥700 (¥770)

食後酒も多数ご用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。

※()内は税込価格となります。



コース料理もご用意しておりますのでご用途に合わせてご利用ください。
尚、5名様以上の場合はコースでのご案内とさせていただきます。
メニュー内容は南イタリアの旬の味わいを楽しんでいただけるような
おまかせメニューとなっております。
お苦手・アレルギー食材がある場合は事前にお伝えください。

【イルソーレ ディナーコース】 ¥7,500 (税込¥8,250) 全6品

先付けの小さなおつまみ 冷前菜 温前菜 パスタ
メインディッシュ デザート 食後のお飲み物

《 ある日のコース内容から一例 》

パンツェロッチェ (小さな揚げピッツァ)

香味野菜とズッキーニを詰めたヤリイカ 白いんげん豆とイカ墨のソース

ういきょうとスカモルツァチーズのグラタンと牡蠣のソテー

アンコウのトマト煮込みソース 手打ちパスタ タリアテッレ

仏産鴨胸肉のロースト レンズ豆の煮込み ブラッドオレンジ

黒糖風味のティラミスとコーヒーのグラニテ

【スペシャルティを含むディナーコース】 ¥9,000 (税込¥9,900) 全7品

先付けの小さなおつまみ 冷前菜 温前菜 パスタ①

当店スペシャルティのティンバッコ (パスタ②)

メインディッシュ デザート 食後のお飲み物

《 ある日のコース内容から一例 》

パンツェロッチェ (小さな揚げピッツァ)

軽く燻製したブリのカルパッチョ ブラッドオレンジとプンタレッツァ

ホワイトアスパラのフリット ラグサーノチーズのカタラーナ

ヤリイカと青菜の煮込みソース 手打ちロングパスタ トロッコリ

スペシャルティ シチリア伝統料理 ティンバッコ

※アネレッティ(指輪型の小さなパスタ)を豚ラグーと合わせ、薄くスライスした
焼き茄子で包み香ばしく焼き上げたパスタのオープン焼きです。

土佐あか牛のタリアータ ピアチェンティーヌチーズのムース添え

トルタ アルリモーネ(レモンケーキ)とミルクジェラート