



## SPUMANTE スパークリングワイン

### ・シチリア ドゥーカ・ディ・サラパルータ “DUCA DI SALAPARUTA” 900

バランスがとれたフレッシュでエレガントな辛口スパマンテ。フレッシュなフルーツとかすかなパンの香り、複雑でありながらバランスのとれた味わい。シチリアの白の土着品種グレカニコ使用。おすすめ料理アンティパスト、魚介類

・アルコール度数12%      ・品種グレカニコ、シャルドネ

## VINO BIANCO 白ワイン

### ・シチリア クズマーノ インソリア “CUSUMANO INSOLIA” 800

パイナップルのようなトロピカルフルーツの強く華やかな香り。はっきりとした厚みのある味わい。

・アルコール度数12.5%      ・品種インソリア

### ・ビプトイオ カタラット・シャルドネ “bio” 1000

シチリアの土着品種カタラットと国際品種シャルドネをバランスよくブレンド。アプリコットや洋ナシ、ミネラルを感じる香り。豊かなボディと生き生きとした酸が調和し、フルーティな余韻が心地よく続きます。

・アルコール度数13%      ・品種カタラット、シャルドネ

## VINO ROSSO 赤ワイン

### ・クズマーノ ネーロダーボラ “CUSUMANO NERO D'AVOLA” 800

シチリアで最も古い品種の一つ。地中海の太陽を思わせる個性的な特徴を備える。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジュニパーの香りが印象的。

・アルコール度数13%      ・品種ネーロダーボラ

### ・サラパルータ カラニカ フラッパート “CALANICA FRAPPATO” 1100

シチリアの土着品種フラッパート100%。紫がかかったルビー色。バラやスマレの華やかでバランスの取れた香りに、柔らかいタンニンの滑らかな口当たり。長く続くアロマティックな余韻が特徴的。

・アルコール度数12.5%      ・品種フラッパート



※表記価格は税込みです。

※お一人様ワンドリンク頂戴しております。



## BOTTIGLIA DI BIRRA 瓶ビール

### ・キリン ハートランド

“HEARTLAND”

800

アロマホップの香りと柔らかな弱めの苦みが特徴。麦芽のコクとまろやかな口あたり、そして爽快な喉越し。

アルコール分: 5% 原材料: 麦芽・ホップ

### ・エビスビール

“YEBISU”

800

バイエルン産アロマホップをふんだんに使用。麦芽のみを用い、熟成に通常の1.5倍の長期熟成時をかけて仕上げます。深いコク、豊かな味わい。

アルコール分: 5% 原材料: 麦芽・ホップ

### ・シチリア メッシーナ

“MESSINA”

950

地中海に浮かぶ南の島らしく、麦とホップの爽やかな香りが絶妙なバランス。飲み口も爽やかで、後味もさっぱりしており、ほとんど余韻を残すことなく消えていきます。

アルコール分: 4,7% 原材料: 麦芽・ホップ

### ・ラツィオ ペローニ

“PERONI NASTRO AZZURRO”

900

絶妙にバランスがとれた苦味と、柑橘類のスパイシーな香りに、さっぱりとした爽やかな飲み心地で驚くほどキレがよく、すっきりとした後味を実現しています。

アルコール分: 5.1% 原材料: 麦芽・コーン・ホップ

### ・フリウリ モレッティ

“MORETTI”

900

炭酸もあまりきつなく、飲んだあとにホップの香りが広がり、穀物の風味を感じます。イタリア定番のビールです。

アルコール分: 4,6% 原材料: 麦芽・コーン・ホップ

## COCKTAIL カクテル 800~

・ミモザ (オレンジ+スパークリングワイン)

・アペロール  
(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ)

・キールロワイヤル  
(カシス+スパークリングワイン)

・カンパリ  
(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ)

・キール (カシス+白ワイン)

・カシス  
(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ)

・ハイボール (ウイスキー+ソーダ)

## BEVANDE ソフトドリンク 各800

・シチリア産 ブラッドオレンジジュース

・ノンアルコール スパークリングワイン

・シチリア産 マンダリンジュース (みかん)

・ノンアルコール ビール

・イタリア産 コーラ

・イタリア産 ガス入りウォーター

・烏龍茶

・イタリア産 ナチュラルウォーター



※表記価格は税込みです。

※お一人様ワンドリンク頂戴しております。



## **DOLCE** デザート

- ・カンノーロ “CANNOLO” 900
- ・ティラミス “TIRAMISU” 800
- ・各種ジェラート “GELATO” 各600
  - トッローネ “TORRONE”
  - ピスタチオ “PISTACCHIO”
  - バニラ “VANIGLIA”
  - レモン “LIMONE”



## **CAFFÉ** カフェ 各500

- ・エスプレッソ “CAFFÉ”
- ・アメリカン “CAFFÉ AMERICANO”
- ・アイスコーヒー “CAFFÉ CON GHIACCIO”
- ・アイスラテ “CAFFÉ LATTE CON GHIACCIO”
- ・紅茶 “TÈ”
- ・カモミール “CAMOMILLA”



## **DIGESTIVO** 食後酒

- ・自家製リモンチェッロ “LIMON CELLO” 各800～
- ・アマール “AMARO”
- ・グラッパ “GRAPPA”
- ・サンブーカ “SAMBUCA”

