



ANTI PASTO CRUDO

冷前菜



- ・ 本日の前菜の盛り合わせ

"ANTI PASTO MISTO"
1名様分 1,200
※テーブル人数より

- ・ 生ハムとサラミのサラダ仕立て

"INSALATA CON PROSCIUTTO E SALAME"
1200

- ・ 鰯のオイル煮 "オイルサーディン"

"CONFIT LE SARDE"
850

- ・ いろいろな野菜の甘酢炒め "カポナータ"

"CAPONATA"
800

- ・ イタリア産チーズの盛り合わせ

"FORMAGGIO MISTO"
1,500



ANTI PASTO CARDO

温前菜

- ・パレルモ名物 ひよこ豆のフライド “パネッレ” *“PANELLE”*
750
- ・鰯とオレンジの香草パン粉焼き “ベッカフィーコ” *“SARDE A BECCAFICO”*
2p 1,000
- ・揚げ茄子とトマトとチーズのオープン焼き “パルミジャーナ ディ メランツァーナ”
“PARMIGIANA DI MELANZANA”
950
- ・静岡県パプリカ専門農家直送 “スイートパプリカパレルモ” の甘酢炒め
“PEPERONI FRITTI IN PADELLA”
900
- ・パレルモ名物 アンチョビのピザパン “スフィンチョーネ” *“SFINCIONE”*
850
- ・宮城県産 ムール貝の白ワイン蒸し、黒コショウかけ *“IMPEPATA DI COZZE”*
S 900 M 1600



※表記価格は税込みです。

※コペルト（パン代）としてお一人様500円頂戴いたします。



PRIMO パスタ



- ・スパゲッティ 大粒活アサリのボンゴレビアンコ サルデーニャ産 カラスミかけ
"SPAGHETTI VONGOLE CON LA BOTTARGA"
1,950
- ・リングイネ 北海道産 塩水“生ウニ”のガーリックソース "LINGUINE CON I RICCI"
3,950~
- ・ペンネ 揚げ茄子とバジルのトマトソース リコッタサラータチーズ
"PENNE ALLA NORMA"
1,650
- ・スパゲッティ 鰯とフェネルのソース シチリア風パン粉 "SPAGHETTI CON LE SARDE"
2,000
- ・リングイネ 赤海老のビスケットマトソース 赤海老のタルタルとブロンテのピスタチオ
"LINGUINE CON BISQUE DI GAMBERI"
2,400
- ・メッツェマーニケ 国産豚肉のトマト煮込みソース
"MEZZE MANICHE SUGO DI MAIALE"
1,800
- ・スパゲッティ 色々な魚介のトマトソース “ペスカトーレ” "SPAGHETTI ALLA PESCATORE"
2,500



PECSE 魚料理

- ・ 本日の鮮魚 ウイキョウとサフランのソース

"PESCE DEL GIORNO SALSA FINOCCHIO E ZAFFELANO"

2,750

- ・ メカジキの柑橘パン粉焼き シチリア産ミカンのソース

"PESCE SPADA IN CROSTA CON AGRUMI"

2,500

- ・ 柔らかく燻製した真蛸のヴァポーレ ジャガイモと青菜のソース

"POLPO AFFUMICATO CON PURÈ DI PATATA"

3,850



CARNE 肉料理



- ・ 北海道産スノーホワイトチェリーバレー鴨ムネ肉のロースト シチリア産オレンジバターソース

"ARROSTO D'ANATRA SALSA D'ARANCIA ROSSA"

3,200

- ・ 牛ほほ肉 ネーロダーボラ赤ワイン煮込み "BRAZATO DI GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO"

2,800

- ・ 骨付き仔羊ロース肉の香草焼き サリーナ島の塩漬けケイパー

"COSTOLETTE D'AGNELLO AL FORNO CON CAPPERI DA SALINA"

3,500

- ・ A5ランク 黒毛和牛イチボのタリアート 100g～

"TAGLIATA DI MANZO WAGYU"

4,000～



MENÙ FISSO

コースメニュー

シチリアコース

- ・アミューズ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・鰯のスパゲッティ
- ・メカジキの
柑橘パン粉焼き
- ・カンノーロ
- ・カフェ

"STUZZICHINO"
"ANTI MISTI"
"SPAGHETTI SARDE"

"PSECE SPADA"
"CANNOLO"
"CAFFE"

4,800

フルコース

- ・アミューズ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・鰯のスパゲッティ
- ・本日の鮮魚
- ・牛ほほ肉赤ワイン煮
- ・カンノーロ
- ・カフェ

"STUZZICHINO"
"ANTI MISTI"
"SPAGHETTI SARDE"
"PESCE DEL GIORNO"
"BRAZATO DI MANZO"
"CANNOLO"
"CAFFE"

5,900

パスタ3種コース

- ・アミューズ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・鰯のスパゲッティ
- ・赤海老のリングイネ
- ・イベリコ豚の
トマト煮ソース
- ・カンノーロ
- ・カフェ

"STUZZICHINO"
"ANTI MISTI"
"SPAGHETTI SARDE"
"LINGUINE GAMBERO"

"SUGO DI MAIALE"
"CANNOLO"
"CAFFE"

5,300

プレミアムコース

- ・アミューズ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・ウニのスパゲッティ
- ・赤海老のリングイネ
- ・燻製した真蛸
- ・A5黒毛和牛イチボ
- ・カンノーロ
- ・カフェ

"STUZZICHINO"
"ANTI MISTI"
"SPAGHETTI RICCI"
"LINGUINE GAMBERO"
"POLPO"
"MANZO"
"CANNOLO"
"CAFFE"

9,800

コース料理は2名様より承ります

お一人様ずつサーブ致します

上記以外、ご予算に応じてお任せコース料理も承ります



※表記価格は税込みです。

※コペルト（パン代）としてお一人様500円頂戴いたします。



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〜 |
| ・ アマーロ | "AMARO" | |
| ・ グラッパ | "GRAPPA" | |
| ・ サンブーカ | "SAMBUCA" | |





COLD APPETIZERS

1 ASSORTED APPETIZERS

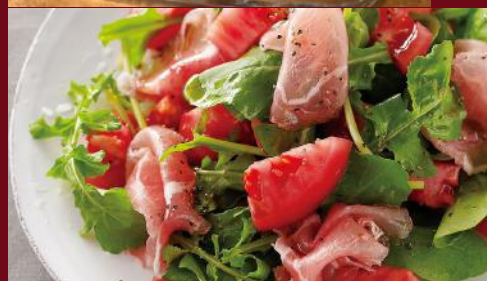
"ANTI PASTO MISTO"

1p 1,200



**2 DRY-CURED HAM (PROSCIUTTO)
WITH SALAD**

"INSALATA CON AFFETTATO MISUTO" 1,200



3 OIL SARDINE

"CONFIT LE SARDE"

850



**4 STIR-FRIED VEGETABLES
WITH SWEET VINEGAR**

"CAPONATA"

800



5 CHEESE BOARD

"FORMAGGIO MISTO"

1,500





WARM APPETIZERS

- 6 FRIED CHICKPEAS WITH LEMON
(KIND OF LIKE FRENCH FRIES)
"PANELLE"

750



- 7 BAKED CRUMBS OF SARDINES
"SARDE A BECCAFICO"

2p 1,000



- 8 OVEN-BAKED EGGPLANT,
TOMATO SAUCE AND CHEESE
"PARMIGIANA DI MELANZANA"

950



- 9 STIR-FRIED SWEET PAPRIKA
WITH CAPERS
"PEPERONI FRITTI IN PADELLA"

900



- 10 PIZZA BREAD WITH
ANCHOVY, ONION AND CHEESE
"SFINCIONE"

850



- 11 STEAMED MUSSELS
WITH BLACK PEPPER
"IMPEPATA DI COZZE"

S 900 M 1600





PRIMO パスタ

- 12 SPAGHETTI CLAMS GARLIC SAUCE
WITH DRIED MULLET ROE
"SPAGHETTI BONGOLE CON LA BOTTARGA"
1,950



- 13 SPAGHETTI CLAMS GARLIC SAUCE
WITH DRIED MULLET ROE
"LINGUINE CON I RICCI"
3,950~



- 14 PENNE EGGPLANT AND BASIL
IN TOMATO SAUCE
WITH RICOTTA CHEESE
"PENNE ALLA NORMA"
1,650



- 15 SPAGHETTI SARDINES, FENNEL AND
SAFFRON SAUCE
WITH FRIED BREAD CRUMBS
"SPAGHETTI CON LE SARDE"
2,000



- 16 LINGUINE SAUCE AMERICANE
{SHRIMP BROTH} WITH
RAW SHRIMP TARTARE
"LINGUINE CON BISQUE DI GAMBERI"
2,400



- 17 MEZZE MANICHE PORK STEW IN TOMATO
SAUCE WITH FENNEL SEEDS
"MEZZE MANICHE SUGO DI MAIALE"
1,800



- 18 SPAGHETTI MIX SEAFOOD AND
TOMATO SAUCE
"SPAGHETTI ALLA PESCATORE"
2,500





SEAFOOD MAIN DISH

- 19 TODAY'S FRESH FISH
WITH FENNEL AND SAFFRON SAUCE
"PESCE DEL GIORNO SALSA FINOCCHIO E ZAFFELANO" 2,750



- 20 CITRUS BREADCRUMBS BAKED
SWORDFISH
AND MANDARIN ORANGE SAUCE 2,500
"PESCE SPADA IN CROSTA CON AGRUMI"



- 21 SOFT ! SOFT ! SMOKED OCTOPUS.
SERVED WITH POTATO PUREE AND CAPERS.
SPINACH SAUCE 3,850
"POLPO AFFUMICATO CON PURÈ DI PATATA"



MEAT MAIN DISH

- 22 ROASTED DUCK BREAST FROM HOKKAIDO
WITH BLOOD ORANGE SAUCE 3,200
"ARROSTO D'ANATRA SALSA D'ARANCIA ROSSA"



- 23 BRAISED BEEF CHEEKS IN RED WINE 2,800
"BRAZATO DI GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO"



- 24 ROASTED BONE LAMB LOIN WITH HERBS
SERVED WITH CAPERS FROM SALINA, SICILY 3,500
"COSTOLETTE D'AGNELLO AL FORNO CON CAPPERI DA SALINA"



- 25 ROASTED A5 RANK KUROGE WAGYU BEEF
AITCHBONE (THIS CORRESPONDS TO THE
COW'S BUTTOCKS) 100 g ~ 4,000 ~
"TAGLIATA DI MANZO WAGYU"

