

ANTIPASTI e INSALATE



INSALATA DETOX

Detox Salad with Itoshima Herbs, Quinoa and Seasonal Fruits

¥900

税込 ¥990

糸島ハーブとキヌア季節果物のフルーツ風味デトックスサラダ



CEASER SALAD

Local Vegetable and Roasted Bacon Ceaser Salad

¥1,100

税込 ¥1,210

市場風博多野菜ローストベーコンのシーザーサラダ



INSALATA PROSCIUTTO

Mixed Salad with Red Onion Rings, Traditional

¥1,500

Italian Dressing, Topped with Cheese and Prosciutto

税込 ¥1,650

ミックスサラダと赤玉葱リング、昔ながらイタリアンドレッシングチーズと生ハム添え



INSALATA MARE

Sea Food and Vegetable Salad Marinated with Lemon and Basil Flavored

¥1,600

税込 ¥1,760

糸島野菜と近海産アサリ、蛤、ムール貝レモンと大分バジルマリネのサラダ



BAGNA CAUDA

Italian and Itoshima Vegetable's Collaboration

¥1,600

Gardening Style Bagna Cauda

税込 ¥1,760

イタリア野菜と糸島野菜のバーニャスフレッタ



CAPRESE

Buffalo Milk Mozzarella and

Cherry Tomato Salad "Caprese"

¥1,800

税込 ¥1,980

ナポリ直送水牛モッツアレラチーズと完熟チェリートマトのカプレーゼ



AFFETTATO

Assorted Italian cheese and Salami ham

¥2,200

税込 ¥2,420

ヨーロッパ産ハムとサラミの盛り合わせ



PATE

Homemade Rustic Pate with Special Mustard

¥1,200

糸島豚肉の自家製田舎風 パテ 夜明けのマスタード添え

税込 ¥1,320



CARPACCIO

Lemon-scented Carpaccio of

Seasonal Fukuoka Vegetables Wrapped in Swordfish

¥1,400

税込 ¥1,540

福岡県産野菜とカジキマグロのカルパッチョロトロ仕立て



FRITTO

Fried Calamari and

Neapolitan Specialty Seaweed Zeppole

¥1,300

税込 ¥1,430

玄海産イカのフリットとナポリ名物ゼッポレ



COZZE

Lemon Scented Steamed Mussel's

レモン香るムール貝の白ワイン蒸し

¥1,300

税込 ¥1,430



MOSCALDINI

Genkai Octopus Simmered in Tomato Sauce

¥1,500

(Affogato Style)

税込 ¥1,650

玄海産イダコのトマトの溺れ煮(アフォガード)

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill ※ コペルトとしてお一人様¥330(税込) 頂戴いたします

PIZZE NAPOLETANE



ピッツァ世界コンペティション 最優秀賞“受賞”

D.O.C

ドック

モッツアレラチーズ、有機トマト、バジル
Buffalo Mozzarella, Organic Cherry Tomato, Basil

¥2,500

税込 ¥2,750



MARE

魚介とトマトのピッツァ ディ マーレ

近海産ムール貝、アサリ、イカ、海老、

トマトソース、ガーリック、オレガノ

Mussels, Clams, Squid, Shrimp, Tomato Sauce, Garlic, Oregano

¥2,500

税込 ¥2,750



MARGHERITA

マルゲリータ

モッツアレラチーズ、トマトソース、バジル
Tomato Sauce Buffalo Cheese, Basil

¥1,600

税込 ¥1,760



PROSCIUTTO RUCOLA

生ハム、、野生ルッコラ

ヨーロッパ産生ハム、水牛モッツアレラチーズ、野生ルッコラ

Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmiggiano

¥2,400

税込 ¥2,640



REGINA MARGHERITA

至高のマルゲリータ

至高の水牛モッツアレラチーズ、トマトソース、バジル

Supreme Buffalo Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil

¥2,700

税込 ¥2,970



VEGETARIANA

福岡県産季節野菜と燻製チーズの菜園風

季節の地元野菜、モッツアレラチーズ、スモークチーズ

Seasonal Local Vegetables, Mozzarella Cheese , Smoked Cheese

¥2,400

税込 ¥2,640



QUATTRO FORMAGGI

イタリア産 4 種チーズのクアトロフォルマッジ

モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、エダム、パルミジャーノ
Mozzarella, Gorgonzola, Edam, Parmiggiano

¥2,400

税込 ¥2,640



DIAVOLA

ディアボラ

鹿児島産桜島鶏、大分県産辛口サラミウンドウイヤ

Sakurajima Chicken from Kagoshima
and Spicy Salami Unduja from Oita Prefecture

¥2,400

税込 ¥2,640

TOPPING

ANCHOVIES ¥500
・アンチョビフィレ 税込 ¥550

MILANO SALAMI ¥500
・ミラノサラミ 税込 ¥550

WILD ROCKET ¥500
・野生ルッコラ 税込 ¥550

EUROPEAN PROSCIUTTO HAM ¥500
・ヨーロッパ産生ハム 税込 ¥550

ORGANIC ORANGE HONEY from ITALY ¥500
・イタリア産有機オレンジの蜂蜜 税込 ¥550

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill ※ コペルトとしてお一人様 ¥330(税込) 頂戴いたします

PRIMI PIATTI



POMODORO

完熟フレッシュチェリートマトと
バジルのスパゲッティ

Spaghetti with
Traditional Cherry Tomato Sauce and Basil

¥1,800 税込¥1,980



PACCHERI

牛ほほ肉と新玉ねぎのナポリ風
ジェノベーゼソース パッケリ

Paccheri with Neapolitan Stewed Beef Cheek
and Onion Sauce

¥1,900 税込¥2,090



PEPERONCINO

宮崎産あめ色カラスミと
近海産エビのペペロンチーノ

Spaghetti Peperoncino with Karasumi
from Miyazaki and Fresh Coastal Shrimp

¥2,000 税込¥2,200



RIGATONI

宮崎産よかもよか卵とグアンチャーレの
カルボナーラローマ風 リガトーニ

Rigatoni with Miyazaki Yokamo Yoka Eggs
and Guanciale, Roma style Carbonara

¥2,000 税込¥2,200



ORECHIETTE

福岡県産季節野菜と
自家製サルシッチャの
オレキETTEプーリア風

Puglia-style Orecchiette with
Seasonal Vegetables
and homemade Salsiccia

¥2,000 税込¥2,200



FETTUCCINE

季節野菜と
自家製サルシッチャの
クリーム自家製フェットチーネ

Fettuccine with Cream Sauce
Seasonal Vegetables and
Homemade Salsiccia

¥2,200 税込¥2,420



SCIALATELLI

近海産アサリ、ムール貝、
蛸とズッキーニのアマルフィ風
自家製シャラテッリ

Homemade Amalfi-style Scialatelli
with Local Clams, Mussels,
Fasilare and Zucchini

¥2,200 税込¥2,420



PESCATORE

カプリ風白ワイン香る
魚介とレモンの
ペスカトーレ リングイネ

Pescatore Capri Style White Wine
Fragrant and Seafood with Lemon

¥2,400 税込¥2,640

SECONDI PIATTI

SPADA

Roman-style Swordfish Cutlet with Original Lemon-flavored Egg Sauce
ローマ風カジキマグロのコトレッタ プロデッターソース

¥2,600
税込 ¥2,860

POLLO

Chicken Sautéed with Garlic Butter Sauce
日南鶏骨付きモモのソテーディアブロ風ガーリックバターソース

¥2,200
税込 ¥2,420

COSTINE

Oven Baked Itoshima Pork Spare Rib and Season Vegetable
糸島雷山豚のスペアリブオープン焼きと季節野菜

¥2,400
税込 ¥2,640

AGNELLO

Charcoal grilled New Zealand Lamb with Mustard 2 piece
ニュージーランド産仔羊の炭火焼き 2本
夜明けのマスタード添え

¥2,400
税込 ¥2,640

Roman-style Swordfish Cutlet
with Original Lemon-flavored Egg Sauce

COTOLETTA

Milano style Itoshima Pork Cutlet with Cherry Tomatoes Basil-flavored
糸島豚肩ロースのミラノ風カツレツとチェリートマト、
バジル風味のケッカソース添え

¥2,800
税込 ¥3,080

MAIALE

Charcoal Grilled Pork Shoulder Loin and Seasonal Vegetable
糸島豚肩ロースと季節野菜の炭火焼き

200g ¥2,600
税込 ¥2,860

MANZO

Charcoal Grilled Japanese Beef Sirloin
鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉と季節野菜の炭火焼き

150g ¥5,000
税込 ¥5,500



Milano style Itoshima Pork Cutlet
with Cherry Tomatoes
Basil-flavored



Oven Baked Itoshima Pork
Spare Rib and Season Vegetable



Chicken Sautéed
with Garlic Butter Sauce

Charcoal grilled New Zealand Lamb
with Mustard 2 piece



Charcoal Grilled Japanese Beef Sirloin

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill ※ コペルトとしてお一人様¥330(税込) 頂戴いたします