

INSALATA

| | |
|--|-------|
| VEGETABLES SALAD WITH LEMON DRESSING 彩り野菜のサラダ レモンドレッシング | 1,500 |
| BAGNA CAUDA 季節野菜のバーニャカウダ | 2,200 |
| CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON AND SOFT BOILED EGG 京都産濃紅卵と厚切りベーコンのシーザーサラダ | 1,700 |
| BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO SALAD "CAPRESE" ナポリ直生水牛モzzarellaチーズと完熟トマトのカプレーゼ | 2,000 |

ANTIPASTO

| | |
|---|-------|
| FRESH FISH CARPACCIO WITH LEMON DRESSING 鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング | 1,800 |
| BEEF TENDON AND LEEK IN GRATINE 九条葱ととろとろ牛すじの窯焼きグラタン | 1,800 |
| ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI WITH OLIVE 生ハムとサラミの盛り合わせとオリーブのマリネ | 1,900 |
| SWORDFISH CUTLET WITH VEGETABLE SAUCE カジキマグロのカツレツ 夏野菜のソース | 2,000 |
| BURRATA CHEESE AND PROSCIUTTO WITH SEASONAL FRUITS イタリア産 Burrata チーズ 生ハムと季節のフルーツ添え | 2,900 |



PIZZA M-size 約 27cm L-size 約 30cm

| | |
|---|------------------------------|
| ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞 D.O.C ~ドック~ MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL モzzarella・チェリートマト・バジル | M-SIZE 2,800 L-SIZE 3,200 |
| MARGHERITA マルゲリータ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL トマトソース・モzzarella・バジル | M-SIZE 2,400 L-SIZE 2,700 |
| MARINARA マリナーラ TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, BASIL AND TOMATO トマトソース・オレガノ・ガーリック・バジル・ミニトマト | M-SIZE 2,000 L-SIZE 2,300 |
| CAPRICCIOSA 気まぐれピッツァ TOMATO SAUCE, MUSHROOM, ARTICHOKE, MORTADELLA, BLACK OLIVE, MOZZARELLA トマトソース・マッシュルーム・アーティチョーク・モルタデッラ・ブラックオリーブ・モzzarella | M-SIZE 2,600 L-SIZE 2,900 |
| PROSCIUTTO RUCOLA スペイン産生ハムと野生ルッコラのピッツァ TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA, GRANA PADANO, PROSCIUTTO, RUCOLA トマトソース・バジル・モzzarella・グラナパダーノ・生ハム・ルーコラ | M-SIZE 2,900 L-SIZE 3,300 |
| QUATTORO FORMAGGI 4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付~ GORGONZOLA, EDAM, SAMSOE, MOZZARELLA, HONEY, CREAM ゴルゴンゾーラ・エダム・サムソー・モzzarella・ハチミツ・クリーム | M-SIZE 2,700 L-SIZE 3,100 |
| DIAVOLA 'NDUJA ディアボラ ウンドゥーヤ 🌶️ MOZZARELLA, CHICKEN, SALAMI, RED PEPPER, OREGANO, ROSEMARY, GARLIC モzzarella・チキン・サラミ・唐辛子・オレガノ・ローズマリー・ガーリック | M-SIZE 2,800 L-SIZE 3,100 |
| CALABRESE 賀茂なすと万願寺とうがらし、サラミのカプレーゼ TOMATO SAUCE, OREGANO, RED PEPPER, BASIL, SALAMI, OLIVE, EGGPLANT, MANGANJI PEPPER, GARLIC, MOZZARELLA トマトソース・オレガノ・唐辛子・バジル・サラミ・オリーブ・賀茂なす・万願寺とうがらし・ニンニク・モzzarella | M-SIZE 3,000 L-SIZE 3,300 |

※ ディナータイムのみ、別途テーブルチャージ料としてお一人様330円を頂戴いたします Table charge of ¥330 per person will be added to your bill.

PRIMO

【全てのパスタを+300円で生パスタにご変更いただけます All pasta can be changed to fresh pasta for +300yen】

| | |
|---|-------|
| PENNE ARRABIATA WITH EGGPLANT 揚げ茄子のペネアラビアータ 京都原了郭の黒七味がけ | 1,600 |
| SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATO, ORGANIC BASIL, BUFFALO MOZZARELLA チェリートマトと有機バジルのスパゲッティ 水牛モッツアレラチーズのせ | 1,800 |
| SPAGHETTI CARBONARA 京都産濃紅卵とパンチェッタのカルボナーラ スパゲッティ | 1,950 |
| FRESH PASTA TAGLIATELLE WITH MEAT SAUCE 上州牛のミートソース “ボロネーゼ” 生パスタ タリアテッレ | 2,000 |
| SPAGHETTI WITH CRAB IN TOMATO CREAM SAUCE 渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティ | 2,400 |
| SPAGHETTI PEPERONCINO OCTOPUS, KYOTO VEGETABLE WITH LEMON FLAVOR 京野菜と明石ダコのペペロンチーノ スパゲッティ レモンの香り | 2,700 |
| LINGUINE PESCATORE 手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ リングイネ | 3,400 |



SECONDO

| | |
|--|--------------------------|
| CHARCOAL-GRILLED PORK WITH TASMANIAN MUSTARD 京の都もち豚の炭火焼き タスマニアマスタード添え | 200g 3,400 |
| CHARCOAL-GRILLED WILD CHICKEN WITH DIAVOLA SAUCE 京赤地どりの炭火焼き ディアボラソース | 200g 3,700 |
| CHARCOAL-GRILLED JAPANESE BEEF 群馬県産上州牛の炭火焼き 京都産野菜のグリル | 100g 3,300 200g 5,800 |
| CHARCOAL-GRILLED OMI BEEF 近江牛の炭火焼き 京都産野菜のグリル | 100g 6,800 200g 9,800 |



LINGUINE PESCATORE

FRESH PASTA TAGLIOLINI
WITH MEAT SAUCE

CHARCOAL-GRILLED
JAPANESE BEEF

※ ディナータイムのみ、別途テーブルチャージ料としてお一人様330円を頂戴いたします Table charge of ¥330 per person will be added to your bill.

DOLCE

CLASSIC TIRAMISU
クラシックティラミス

850

CHOCOLATE CAKE
チョコレートとアーモンドのトルタカプレーゼ

700

CREME BRULEE CHEESE CAKE
レアチーズケーキ〜キャラメリゼ〜

800

MILLE CRÊPE
ミルクレープ

800

MANGO AND PINEAPPLE TROPICAL CAKE
マンゴーとパイナップルのトロピカルケーキ

900

GELATO OF THE DAY
本日のジェラート

600



COFFEE & TEA

ESPRESSO
エスプレッソ

500

CAPPUCCINO
カプチーノ

700

DOUBLE ESPRESSO
エスプレッソ ダブル

600

CAFFE LATTE
カフェラテ

700

COFFEE
コーヒー

600

ICED CAFFE LATTE
アイスカフェラテ

700

ICED COFFEE
アイスコーヒー

600

ICED TEA
アイスティー

600

※ ディナータイムのみ、別途テーブルチャージ料としてお一人様330円を頂戴いたします Table charge of ¥330 per person will be added to your bill.