

**トマトとバジルとモッツアレラチーズのマルゲリータ** **¥1,350**

イタリア産の口溶けの良いモッツアレラチーズと  
産地直送のチェリートマト、フレッシュバジルのイタリアを代表するピッツァ

**トマトとカマンベールチーズのトマトピアンカピッツァ** **¥1,480**

フランス産のカマンベールチーズを贅沢に焼き上げ、  
香草の香りとフレッシュトマトをたっぷりプラスしたピッツァ

**8種のチーズのオット・フォルマッジピッツァ** **¥1,480**

世界中から厳選した8種類のチーズを絶妙のバランスで  
一枚の生地詰め込んで焼き上げた当店の人気No.1ピッツァ!!

**イタリア産プロシュートの生ハムピッツァ** **¥1,680**

トマトソースにグリーンソースでアクセントをつけて焼き上げて  
イタリア産の生ハム・プロシュートをのせたピッツァ

**イタリア産サラミとオリーブのスパイシーピッツァ** **¥1,580**

濃厚な味わいのイタリア産サラミと特製の辛味オイルで  
焼き上げたスパイシーでパンチのある異国を感じるピッツァ

**ひき肉とレンコンの甘辛カルネロートピッツァ** **¥1,480**

甘辛に煮込んだひき肉のラグーと厚切りのレンコンを焼き上げて  
ペペロンチーノオイルで仕上げた絶品ピッツァ

**魚介とジェノバのホワイトクリームピッツァ** **¥1,580**

クリーミーなホワイトソースにジェノバでアクセントをつけ  
魚介の旨みをプラスした地中海シーフードピッツァ

**ズッキーニを敷き詰めたオルトラーナピッツァ** **¥1,480**

トマトソースをベースにズッキーニを敷き詰めて  
香草や彩り野菜で焼き上げた菜園風ピッツァ

**ジェノベーゼ・グリーンピッツァ** **¥1,480**

ジェノベーゼソースとフレッシュトマト、モッツアレラチーズの  
イタリアのトリコロールピッツァ

**アンチョビとオリーブのマリナーラピッツァ** **¥1,350**

塩辛オイルに漬け込んだアンチョビフィレをトマトソースと  
オレガノとニンニクの香りでまとめたシンプルでイタリアンなピッツァ

◇ピッツァテイクアウトもご用意しております。

## Pasta

---

トマトとバジルとモッツアレラチーズのスパゲティ	¥980
揚げナスとチキンのアラビアータ	¥1,080
イタリアンベーコンと削りチーズのアマトリチャーナ	¥1,150
海老とチェリートマトのアーリオオーリオ	¥1,180
イタリアンベーコンとゴータチーズのカルボナーラ	¥1,080
ヤリイカのタラコクリームスパゲティ	¥1,080
スモークサーモンとホウレン草のクリームスパゲティ	¥1,080
生ハムのペペロンチーノ	¥1,080
ごろごろ肉のポロネーゼスパゲティ	¥1,180
揚げナスとひき肉の甘辛ラグースパゲティ	¥1,180
兎介の地中海パスカトーレ	¥1,480
ポルチーニ茸とキノコのクリームスパゲティ	¥1,480
生ウニの濃厚クリームスパゲティ	¥1,680
手長海老のトマトクリームスパゲティ	¥1,680
あさりたっぷりのボンゴレ・ピアンコ スープ仕立て	¥1,380
あさりたっぷりのボンゴレ・ロッシ	¥1,480
大葉のジェノベーゼスパゲティ	¥1,180
チーズで焼き上げたポロネーゼスパゲティグラタン	¥980

## Dolce

---

フォンダンショコラ バニラをのせた木苺仕立て	¥550
イタリアンフロマージュ・チーズケーキ	¥500
ベリーベリーのラズベリーケーキ	¥550
ショコラノワール ガナッシュクリームを添えて	¥550
ショコラづくしのドルチェ	¥850
バニラアイスとエスプレッソのアフォガード	¥650
焼きカラメルのカレームブリュレ	¥550
3種のベルギーチョコレートマカロン	¥650

## Gelato

---

バニラアイスクリーム	¥350
ベルギーチョコレートアイスクリーム	¥350
ストロベリーアイスクリーム	¥350
フランボワーズソースで包んだバニラアイス	¥400
オリーブオイルとバニラアイス	¥400

## Soft drink & Caffè

---

イタリア産のオレンジジュース	¥450	エスプレッソ	¥500
ワインのような赤葡萄ジュース	¥450	カプチーノ	¥550
オレンジジュース	¥350	カフェラテ	¥550
グレープフルーツジュース	¥350	ホットコーヒー	¥500
アップルジュース	¥350	アイスコーヒー	¥450
パイナップルジュース	¥350	アイスラテ	¥450
ジンジャエール	¥350	アールグレーティー	¥600
コーラ	¥350	ダーズリンティー	¥500
ペリエ (ライム・レモン)	¥450	アイスティー	¥450

## Bevanda

### Wine

タバーニャ 赤	¥500
タバーニャ 白	¥500
本日のグラスワイン (スタッフにお尋ねください)	¥600
お手軽イタリアワイン 赤	¥350
お手軽イタリアワイン 白	¥350

### Cocktail

カシスオレンジ	¥500
カシスグレープフルーツ	¥500
カシスソーダ	¥500
カシスウーロン	¥500
カシスミルク	¥500
カンパリオレンジ	¥500
カンパリグレープフルーツ	¥500
カンパリソーダ	¥500
ファジーネーブル	¥500
モスコミュール	¥500
ピーチソーダ	¥500
ピーチウーロン	¥500
カルアミルク	¥500
ジントニック	¥500
ジンバック	¥500
ジンコーク	¥500
アペロールオレンジ	¥500
アペロールグレープフルーツ	¥500
アペロールソーダ	¥500
アペロールトニック	¥500
ソルティドッグ	¥500
テキーラサンライズ	¥500
ウォッカトニック	¥500
スプモーニ	¥500
ライムモヒート	¥550
ピーチモヒート	¥550
スカイブルー	¥550

### Beer

プレミアムモルツ (生)	¥500
シャンディーガフ	¥550
カシスピア	¥550
コロナビール	¥550
ギネスビール	¥550
ハートランドビール	¥550
ブルームーン	¥550
オールフリー	¥400

### Alcohol free cocktail

シャーリーテンプル	¥500
サルトガクラー	¥500
アップルジンジャー	¥450
さっぱりモヒート	¥550
カシスとベリーソーダ	¥550
シンデレラ	¥550
ラズベリーピンクソーダ	¥550
ライムとミントソーダ	¥600
チェリーブロッサム	¥550
ブルーシーズン	¥600
アプリコットソーダ	¥550
グリーンイヤーの彼女	¥550
ピーチウーロン・アイスティ	¥450
ピーチとオレンジの出逢い	¥500
マルチーノ・フルーツ	¥500
ドム・ピーチ・ソーダ	¥500
グリーンアップルの恋心	¥500
ウォーターメロンのソーダ	¥550
ブラックチェリーの誘惑	¥550
ビッグファジーアップル	¥550
カシスとオレンジの夕暮れ	¥550
カシスとグレープフルーツの月	¥550

◇ソフトドリンク & カフェ

裏面にご用意しております。

## Main piatto

---

骨付き鶏の特製オイル漬け小悪魔風グリル	¥1,280
まるごと海老のグリル トマトクリームの濃厚ソース	¥1,380
手長海老の香草パン粉オーブングリル	¥1,480
フォアグラをのせたチーズリゾット マテラのソース	¥1,380
サルサヴェルデのジェノベーゼ・リゾット	¥1,280
ポークスペアリブと香草の低温ロースト バルサミコソース	¥1,380
牛肉のタリアータ チーズソースとローズペッパーの香り	¥1,880
和牛とフォアグラのソテー カシスのソース 菜園風	¥2,480
旬の兎介の地中海アクアパッツァ (要予約)	¥1,680

## CORSO

---

- ◆ *Antipasto* お一人様 ¥5,000  
二人様より承ります。  
本日のアンティパスト・ミスト
- ◆ *Antipasto Freddo*  
帆立の貝柱と北海道産イクラのカルパッチョ
- ◆ *Antipasto Caldo*  
サザエの香草つぼ焼き バケット添え
- ◆ *Pizza*  
8種のチーズのオット・フォルマッジピッツァ
- ◆ *Pasta*  
手長海老のトマトクリームスパゲティ
- ◆ *Main*  
和牛のタリアータとフォアグラのソテー  
カシスと赤ワインのソース菜園風
- ◆ *Dolce*  
本日のドルチェ

(※メニューは変更になる場合があります。)

## Insalata

---

アボカドとフレッシュトマトのサラダ	¥780
ゴーダとパルミジャーノとチェダーのシーザーサラダ	¥780
冷やしトマトとイタリアンベーコンのマリネサラダ	¥850
チキンのフリットとサラミのよくばりサラダ	¥1,080
魚介と彩り野菜のイタリアンサラダ	¥1,180

## Gratin

---

魚介の地中海シーフードライスグラタン	¥960
たっぷりチーズとオリーブ香るチーズライスグラタン	¥960
ごろごろ肉のボロネーゼで仕上げたライスグラタン	¥1,080
揚げナスとひき肉の甘辛ライスグラタン	¥1,080
フレッシュトマトとズッキーニの香草ライスグラタン	¥1,180
スモークサーモンとホウレン草のライスグラタン	¥1,180
ボロネーゼとホワイトソースのペンネ・ラザニア風	¥1,280

## Antipasto

---

水牛モッツアレチーズと完熟トマトのカプレーゼ	¥880
サザエの香草つぼ焼き ~バケット添え~	¥850
スモークサーモンのカルパッチョ	¥680
帆立とタラコハーブマリネ	¥680
じゃがいものニョッキ トマトクリームソース	¥680
小海老とオリーブのアヒージョ ~バケット添え~	¥780
帆立の貝柱と北海道産イクラのカルパッチョ	¥1,280
特製レーズンバターとクラッカー	¥450
厚切りのベーコンステーキ 粒マスタード添え	¥680
フォアグラのソテー バルサミコとベリー添え	¥1,180
アンチョビバターのイタリアンフライドポテト	¥780
ナポリとミラノのサラミの前菜	¥500
生ハムと果実の前菜	¥780
ナッツの盛り合わせ	¥450
フレッシュトマトとクリームチーズのブルスケッタ	¥680
イクラとカマンベールチーズのブルスケッタ	¥780
ガーリックバターのバケット	¥400
ハチミツとバターのバケット	¥400
素焼きバケット	¥250
ローズマリーとオリーブのフォッカッチャ	¥680