



# 小皿で乾杯！

## ～気軽なイタリアン～

Cicchetti e Antipasti Veneziani

### 1品 ALL 550

18:00～



#### 生ハム&野菜のピクルス

あさくら産柿酢でマリネした野菜

#### 生ハムグリッシーニ

棒状のクラッカーのような細長いステックに生ハム

#### 2種のチーズフライドポテト

プラス200で最高のチーズの雪が降ります。

#### イカ墨のクロケット

真っ黒コロック

#### 田子森農園トマトとモッツァレラ

イタリアの定番サラダ

#### 焼き茄子のカルパッチョ

#### 人気のポテサラ

アンチョビや大蒜を効かせた  
パンチェッタオリジナル、人気の一品

#### サルシッチャ(ソーセージ)

5種のソーセージ

#### 白レバーペースト

フォアグラに似た濃厚でなめらかな白レバー  
ワインのあてにピッタリ

#### ブロッコリーのバーニャカウダ

#### 田舎風パテ

牛・あさくら豚米やピスタチオなど  
様々な素材を入れて蒸し焼きに、粒マスタードで

#### 古処鶏のTATAKIカルパッチョ

#### 和牛のカルパッチョ

イチボ肉をロースト

#### 魚介のカルパッチョ

帆立だったりカンパチだったり

#### ムール貝のワイン蒸し

レモンを添えて

#### 茄子のチーズオープン焼き

とろ〜りチーズと茄子の相性抜群

#### イタリアンタコぶつ

北海たこにイタリアンな味付け  
辛口白ワインがピッタリ

#### チキン・ボーノ

バジルかおるチキン

#### ポテサラとチーズのバケット

とろけるチーズ

#### 小海老の洋風天ぷら(フリット)

#### オリーブ&ピスタチオ

#### 小海老のアッラ・ロッソ

イタリアン海老チリ  
自家製のトマトソースを加えて

#### 茄子のボロネーゼ

ボロネーゼをベースに  
茄子を合わせました。



1 ピース(1/4)から注文OK!

## ローマ風 ピッツァ

Pizza alla Romana

23センチ フルサイズ

パリパリで香ばしい、罪悪感ゼロのピッツァ  
ビールもワインも、ローマピッツァに恋をする

ワンピース ALL 550

### マルゲリータ

1番人気のイタリアの王道

1,200

### そらとぶピッツァ(あさくら葱使用)

博多万能ねぎの産地、朝倉(日本で最初に空輸された野菜)

1,600

### ツナとスイートコーン

お子さんに人気です。

1,500

### タルターロ 卵たっぷりのピッツァ

卵好きイチオシ

1,500

### アンチョビとオニオン

アンチョビの旨みとソテーしたオニオンの甘み

1,500

### 茄子とボロネーゼ

12時間以上煮込んだソースに相性抜群の茄子

1,500

### ジェノベーゼ

自家菜園のバジルペーストにとろけるモッツァレラ

1,600

### 自家製パンチェッタとニンニク

熟成した豚バラとニンニク

1,600

### カラブリア 5種類のソーセージとサラミ

いろんなソーセージの旨み

1,800

### 魚介のピッツァ ペスカトーレ

帆立や小海老、ムール貝などの海の幸

1,800

### クワトロ 4種のチーズと蜂蜜

ゴルゴンゾーラやマスカルポーネなど4種のチーズ

2,200

### ビスマルク 半熟卵と生ハム

半熟卵と絡めるとたまらない

2,400

### 黒トリフと生ハム

イタリア産刻みトリフに濃厚な生ハム

3,800

# Pasta

## Pasta alla bolognese

セロリや玉ねぎなどの香味野菜と  
粗挽きの豚・牛挽肉にたっぷりの赤ワイン  
12時間以上じっくり煮込んだソース



じっくり煮込んだボロネーゼ

1,400



ボロネーゼチーズのオープン焼き

じっくり煮込んだソースにとろけるチーズ

1,600

ニンニクと唐辛子のペペロンチーノ

シンプルでうまい

900

トリフ香るペペロンチーノ

イタリア産刻みトリフをのせて

1,600

ニンニクのきいたトマトソース

シンプル

900

茄子のアラビアータ

辛口、おこりんぼうパスタ

1,000

ツナと玉ねぎ

ツナの深い旨み

1,000

フレッシュトマトと小海老

小海老のぷりぷり感とトマト酸味

1,200

アマトリチャーナ(玉ねぎとパンチェッタ)

玉ねぎの甘みとパンチェッタの旨み

1,200

モッツァレラとバジルのカプレーゼ

モッツァレラとバジル、チーズがとろけて人気

1,200

なつかしのナポリタン

ソーセージに目玉焼き

1,300

めんたいクリーム

子供も大人も大好き

1,300

じっくり煮込んだボロネーゼ

## ノンアルコールドリンク

凍結フルーツスパークリング 800  
泡の中にイタリアのエlegance

スパークリングワイン 700  
甘口・辛口どちらでもOK

ワイン(白・赤) 400  
アルコールはなくてもワイン!?

ノンアルコールビール 500  
キリンノンアル

自家製ジンジャーエール 700  
生姜やシナモンに黒糖  
じっくりねかせて

ブルーベリーソーダ 500

巨峰ソーダ 500

ブラッドオレンジ  
スパークリング 500  
イタリア人気の赤いオレンジ

ブラッドオレンジ 500  
100%のブラッドオレンジジュース

カフェラテ (ホット・アイス) 500

エスプレッソ 400

コーヒー (ホット・アイス) 400

セットに出来ます。

パスタ・一品料理

セットサラダ  
プチドルチェ  
ライス or バケット

各250



イタリアンA定食 2,300

前菜3品盛り合わせ  
パスタ・ドリンク・ドルチェ

イタリアンB定食 2,500

サラダ・マルゲリータハーフ  
パスタ・ドリンク・ドルチェ

イタリアンC定食 3,500

前菜3品盛り合わせ  
パスタ・メイン・ドリンク・ドルチェ

パスタをお選び下さい。

モッツアレラとバジルのカプレーゼ

じっくり煮込んだボロネーゼ

ニンニクと唐辛子のペペロンチーノ

ツナと玉ねぎ

茄子のアラビアータ

小海老とフレッシュトマト

ドリンクをお選びください。

①オレンジ②グレープフルーツ

③コーヒー④紅茶

コース料理(取り分け

4名様～ 団体様

事前のご予約でお願いします。

お一人様 3,000～

プラスのみ放題も出来ます。

例)前菜3～4品・ピッツァ  
パスタ・メイン

# Pasta

## Pasta alla asakura

日本で先駆けて空輸された野菜  
あさくらの名産(博多万能葱)と  
古処鶏の旨み  
あさくらの味をどうぞ



### 古処鶏とそら飛ぶ葱のペペロンチーノ

1,400

#### 古処鶏とトロ卵の和風

ジャポネーゼソースにスクランブル、濃厚な味

1,500

#### 5種のソーセージ

いろんなソーセージとニンニクの旨みが絡み合う

1,500

#### ボンゴレ(トマト・オイル)

定番あさりの美味しさ

1,400

#### 5種の木の子のパスタ (トマト・オイル・クリーム)

エリンギや舞茸、椎茸などの美味しさがソースに

1,400

#### ローマ風カルボナーラ

卵黄とパンチェッタ、王道カルボナーラ

1,500

#### ゆむた有精卵とパンチェッタのカルボナーラ

うきはの有精卵、粉チーズもたっぷり

1,800

#### 小海老とあさりのレタス和風

海の香り広がる、アサリたっぷり

1,500

#### 小海老とあさりのトマトクリーム

トマトクリームの深い味

1,600

#### ムール貝のレモン

アマルフィの海岸が見えてくる

1,600

#### イカ墨のパスタ

黒くてうまい

1,600

#### 広島産牡蠣のパスタ

ムール貝の旨みにレモンの爽やかさ

2,000

#### 魚介のパスタ(トマト・オイル・クリーム)

大粒かきの旨みが溢れています。

2,500

# Pasta

## Pasta alla asakura

日本で先駆けて空輸された野菜  
あさくらの名産(博多万能葱)と  
古処鶏の旨み  
あさくらの味をどうぞ



### 古処鶏とそら飛ぶ葱のペペロンチーノ

1,400



### 古処鶏と空飛ぶ葱のスープパスタ

お酒のあとのめに

1,400

### 古処鶏とトロ卵の和風

ジャポネーゼソースにスクランブル、濃厚な味

1,500

### 5種のソーセージ

いろんなソーセージとニンニクの旨みが絡み合う

1,500

### ボンゴレ(トマト・オイル)

定番あさりの美味しさ

1,400

### 5種の木の子のパスタ (トマト・オイル・クリーム)

エリンギや舞茸、椎茸などの美味しさがソースに

1,400

### ローマ風カルボナーラ

卵黄とパンチェッタ、王道カルボナーラ

1,500

### ゆむた有精卵とパンチェッタのカルボナーラ

うきはの有精卵、粉チーズもたっぷり

1,800

### 小海老とあさりのレタス和風

海の香り広がる、アサリたっぷり

1,500

### 小海老とあさりのトマトクリーム

トマトクリームの深い味

1,600

### ムール貝のレモン

アマルフィの海岸が見えてくる

1,600

### イカ墨のパスタ

黒くてうまい

1,600

### 広島産牡蠣のパスタ

ムール貝の旨みにレモンの爽やかさ

2,000

### 魚介のパスタ(トマト・オイル・クリーム)

大粒かきの旨みが溢れています。

2,500

## サラダ

野菜を食べてヘルシーに

Insalata



### グリーンサラダ

シンプルサラダ

700

### 5種の木の子とごぼうサラダ

香草チーズパン粉にバターでじっくりソテー

900

### バーニャカウダ

ニンニクとアンチョビの温かいかいソースで

1,200

### アボカド・生ハムのシーザー

半熟卵にクルトン・黒胡椒

1,400



## リゾット

イタリアのご飯

Risotto

### トマトリゾット

数種の野菜をベースに煮込んだソース

800

### レモンクリームリゾット

北海道生クリームにレモンの酸味

1,400

### イカ墨リゾット

イカ墨プラスアサリの出汁で旨みをプラス

1,400

### 牡蠣のリゾット

宮島産の大粒かき、トマトまたはクリームで

2,000

## 人気のアヒージョ

熱々のガーリックオイル

Tegamino all'aglio

### プリプリ小海老

熱々のオリーブオイル香ばしさとガーリックの香り

900

### 広島県宮島の牡蠣

1,400

### 魚介スペシャル

小海老・牡蠣・ムール貝

1,980

### 薄切りバケット

100



## お魚

Piatti di Pesce Della Casa

### アクアパッツァ

いろんな魚介の旨みがスープの中に

1,600

残ったスープでリゾットに

500



## お肉

Grandi Classici di Carne

お時間頂戴します。

### 馬レバーの刺身

カルパッチョ仕立て

1,800

### 牛肉のタリアータ

ゴルゴンゾーラとわさびのソース

2,800

### ミラノ風カツレツ

香草チーズパン粉

1,500

### 鴨肉のロースト

ブラッドオレンジのソース

2,300

### 子羊のソテー

2,300



おすすめの一杯！



## フルーツ凍結 スパークリング

泡の中にイタリアの  
エレガンス

800

## スパークリングワイン

ノンアルコール  
どちらもOK

700

グラスワイン 400

エミリア＝ロマーニャ  
ワインモンテリーベロ

デカンタ 1,500

500ml

マグナム 4,300

1500ml

お得なフルボトル  
え・ら・べ・る

例) イタリア 赤・白・スパークリング  
白 グリッロ  
フランス ALL 3,000  
赤 カベルネ  
チリ  
赤 メルロー  
など仕入れによって変わります。

ショーケースよりお選びください。

ワインリストもごさいます。  
お尋ねください。

イタリアを楽しんで！

イタリアで愛されるお酒

カンパリソーダ 680

ほろ苦さがクセになる、イタリアの定番  
食前酒オレンジを添えて、華やかに

アペロールソーダ 680

プロセッコとソーダで割った甘くて軽い  
オレンジ香るカクテル。女性に人気の一杯です。

世界一のレモンソーダ 780

イタリアマンマの手作り

丁寧に愛情込めて作られたリキュールをベースに

チンザノロッソ・オンザロック 680

赤いベルモットの甘みとハーブの香りを氷と共に。  
クラシックで奥行きのある味わいをどうぞ。

ノチェロ・シェイク 880

胡桃のリキュールをミルクで割り奥深い味わい

## その時のクラフト生ビール

2種類のクラフト生をご用意

690

レモンサワー 500

ひと口で広がるレモンの魔法

ハイボール 500

焼酎ハイボール 500

赤ワインハイボール 550

飲みやすいハイボール

自家製ジンジャーハイボール 800

生姜やシナモンに黒糖、じっくりねかせて

朝倉ハイボール 900

ウイスキー樽で時を刻み旨みに変わる

朝倉クラフトジン 800

福岡産レモングラス、ジュニパーベリー  
の重厚さに八女茶の程良い渋み

## 焼酎・泡盛・梅酒ほか

米(白岳しろ 芋(黒霧島 各450  
麦(いいちこ 蕎麦(雲海

米(山ほたる 600

素晴らしい吟醸香、発行時間が長く  
生産量が少ない限定品

麦(壱岐の島 600

スッキリとした口当たり、飲みやすく  
飽きのこない一杯

麦(あさくら 900

ホワイトオーク樽で8年間熟成させた焼酎

泡盛(宮の鶴 600

家族経営の老舗、少量生産の琉球酒

梅(おうとろ 庭の鶯 700

果肉の入った濃厚な梅酒

梅(白い梅酒 三井の寿 700

日本酒をベースに梅酒・乳酸菌入りの新梅酒

ボンタン飴のお酒 700

なつかしのボンタン飴のお酒 飲んでみて!?

泡盛コーヒース 700

カルアミルクやソーダ割りにロックでも

# テラスでBBQプラン

## 2名～8名様迄

事前のご予約をお願いします。

お一人様 4,000～

プラスのみ放題も出来ます。



\*わんちゃんOKです。

(小型・中型犬に限る)



貸し切り出来ます。

お座敷のみ(20名様迄) (店内38名様迄)  
テラス(15名様迄)

\*テラスには大型スクリーンございます。  
研修、イベントで貸し切り、ご相談ください

DOLCE

## ドルチェ

In piccolo momento di felicità

### 食後のしあわせ

愛情を込めてスポンジを焼き上げ  
イタリア産マスカルポーネやエスプレッソ  
ほろ苦さと甘さの伝わる余韻  
手作りだから伝わるやさしさ



#### 季節のティラミス

1,200

旬のフルーツをのせて召し上がれ

#### ティラミス

800

純粋なティラミスの味をどうぞ

#### 一口ティラミス

400

少しだけ食べたいあなたへ

#### ちょっぴり贅沢な大人のプリン

660

大人なカラメルに、バニラアイスのほのかに漂うナッツのリキュール

#### 一口プリン

220

小さなプリン

#### クレームブリュレ

660

口に運ぶ至福のひととき

#### ジェラート各種

##### 濃厚ピスタチオ

880

##### ベルギーチョコレート

550

##### 季節のジェラート

黒板をご覧ください。

#### ドルチェプレート

1,500

記念日やお誕生日、メッセージをお入れします。

W PARTY  
TIME  
W





# ワインリスト

～今日のしあわせに乾杯～

Un cicchetto e un bicchiere...come a venezia

ガヴィ・アウロラ 4,400

グレープフルーツのような爽やかさと果実感  
暑い日にもピッタリのバランスの良い辛口

◎合う料理  
バーニャカウダ・シーフード系など

ランブルスコ 3,500

飲みやすい赤のスパークリング

◎合う料理  
肉・揚げ物・チーズなど相性抜群

ベルラート・デル・ボスコビアンコ 5,500-

太陽の恵みを受けた、まろやかでジューシーな白

◎合う料理  
ヤングコーンのグリル・シーフード系など

マルティーニ 泡 辛口 4,000

西洋梨や林檎のニュアンス、爽やかな口当たり

◎合う料理  
生ハムフルーツ・イタリアンタコぶつ・魚のカルパッチョなど

カントドーロ 4,400

太陽の恵みをたっぷり受けたプラムや  
ベリーの芳醇な果実味

◎合う料理  
肉系ピッツァ・鴨のローストなど

天使のアスティ 泡 甘口 3,500

マスカットの華やかな香りと爽やかな果実味  
人気の甘口スパークリング、食後にもおすすめ

◎合う料理  
フルーツ系・ティラミス・ドルチェなど

ジェルソ・ネロ 5,500

ブラックベリーやチェリー、肉厚で  
ボリュームがありガッツリ肉にも負けない

◎合う料理  
パンチェッタ料理・チーズ盛り合わせなど

フランチャコルタ 泡 辛口 14,000-

めでたい日には思い切ってイタリアトップブランド  
フレッシュで透明感のある薄い黄色。きめ細かい泡立ち  
喉ごしも滑らか

◎合う料理  
魚介料理・前菜盛り合わせ・カルパッチョなど

シックス・エイト・ナイン 6,900

濃厚だけどエレガント。特別な赤、ゆっくり楽しみたい

◎合う料理  
和牛ロースト・熟成チーズ・肉全般

ルチェンテ 14,000

世界が誇るスーパースカーナ  
まさに“飲む芸術”ワイン好きなら一度は飲みたい1本

◎合う料理  
トリュフのピッツァ・和牛ロースト・記念日のコースに添えて

Pentola di Mare

## 牡蠣の白ワイン蒸し

アドリア海の漁師をイメージした  
牡蠣の白ワイン煮し。  
鍋ごとサーブする事で、湯気と香り  
が立ち上る贅沢な一品です。

5 ケ 1,400

10 ケ 2,750





# ワイン 白・赤 フルボトル各種

## ALL 3,000-

ショーケース内のワイン  
全て3,000円です。  
お好きなボトルをお選び下さい。

