



Antipasto Freddo

冷前菜

前菜としてはもちろん、
ワインやビールのお供に

前菜盛り合わせ[2人前] 自家製ハム4種と魚介の前菜3種盛り	¥2,400-
シャリキュトリー盛り合わせ[2人前] 肉前菜7種盛り	¥2,400-
チーズ3種盛り合わせ	¥1,500-
本日のカルパッチョ 近海直送の鮮魚にオリーブオイルと塩でシンプルに	¥1,000-
イカのマリネ 柔らかいボイルイカで手作りマリネ	¥800-
生ハム 旨味と豚の旨味 とうけるような触感	¥1,500-
2種のレバーのパテ 豚とジビエのレバーを使用 とてもまろやかで食べやすいパテに仕上げました	¥1,200-
ミックスナッツ	¥600-



Antipasto Caldo

温前菜

- | | |
|---|---------|
| NANAソーセージ
自家製 人気No.1のソーセージ | ¥900- |
| ソーセージ盛り合わせ
自家製ソーセージ4種 | ¥1,400- |
| 牛タンの赤ワイン煮込み
柔らかな牛タンの食感と、味わい深いソース | ¥1,500- |
| 牛ハチノスのトマト煮
牛の胃袋「トリッパ(ハチノス)」とトマトの旨味がよく合う一品 | ¥900- |
| スパイシーポテト
おすすめスパイスを使用 おつまみにぴったり | ¥500- |
| 本日の魚のフリット
イタリア式の揚げ物 サクサクの軽やかな食感 | ¥800- |
| 砂肝ソーテ
シャキシャキの砂肝は食べ応えバツグン
にんにくを効かせ、軽くコンフィーにしスモーキーな香り | ¥600- |
| ゴルゴンゾーラとキノコのチーズオムレツ
スパニッシュスタイルで | |
| ゴルゴンゾーラの芳醇な香りを感じられる味わい
相性の良いキノコとチーズがお酒にもよく合う一品 | ¥1,000- |

Insalat

サラダ

地元の野菜を使用
フレッシュで瑞々しい野菜をお楽しみください

加賀野菜と有機野菜のサラダ ￥1,000-

石川県の地元野菜と加賀野菜と旬の地物野菜のコンビネーション
手作りドレッシング 人気No.1のサラダ

生ハムとチーズの温玉のセシーザーサラダ ￥1,200-

しっとり柔らかな生ハムは野菜との相性抜群 チーズの風味豊かなサラダ

ポテトサラダ ￥600-

2種類のじゃが芋とアンチョビ、白バルサミコを効かせました

ピクルス ￥600-

スパイスやハーブなどを使った甘酸っぱい野菜のマリネ

野菜グリエ ￥900-

旬の野菜をたっぷり使用 今を感じる温サラダ

ブッラータチーズのカプレーゼ ￥1,200-

ブッラータチーズとフルーフトマト、バジルを使ったイタリア生まれのサラダ





Pasta

パスタ

自家製パスタを使用
無添加で高品質の小麦の独特の味わい

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ ￥900-
イタリア語で、んにく(アーリオ)、オリーブオイル(オーリオ)、唐辛子(ペペロンチーノ)
シンプルな素材だからこそ引き立つ風味と香り

ボモドーロ ￥1,000-
トマトソースで作るパスタ
トマト、玉ねぎ、ニンニク、オリーブオイルなどで作るシンプルなソースであるのが特徴

カルボナーラ ￥1,200-
チーズ、黒胡椒、ベーコン、鶏卵を使用 たっぶりの黒胡椒がアクセントに

ボンゴレ ビアンコ ￥1,400-
んにくの香りが食欲をそそるボンゴレ・ビアンコ
あさりの旨み、辛さ、んにくの風味がしっかり主張し、パンチがあるパスタ

ジェノベーゼ ￥1,600-
バジルやんにく、松の葉、オリーブオイルを使用 華やかで爽やかなパスタ

ボロネーゼ ￥1,800-
牛ひき肉と野菜の旨味が溶け出したコクのあるミートソース

ペスカトーレ ￥1,800-
「漁師」という意味で、魚介類をたっぷり使ったパスタ

Pizza

ピッツァ

サイズは
約23cm

自家製生地を使うことで美味しさも格別に

マルゲリータ

¥1,000-

イタリアの都市であるナポリを代表するピッツァ
マトソース、モッツアレラチーズ、ハーブのバジル、オリーブオイル

ビスマルク

¥1,200-

半熟卵を落としたピザ 有名なドイツの宰相ビスマルクが好んだのが由来

ジェノバ

¥1,600-

濃厚なバジルの風味とイタリアチーズの最高峰、
バルミジャーノレジャージョのコクのある独特の香り

マーレ

¥1,800-

イタリア語で「海」 貝殻に海鮮をのせたトマトピッツァ

エビマルゲリータ

¥2,100-

にんにくを効かせて海老とイカをソテーし、マルゲリータにのせました
エビ、トマトソース、モッツアレラチーズ、ハーブのバジル、オリーブオイル

クワトロフォルマッジ

¥2,100-

イタリア語で「4種類のチーズ」を意味 濃厚クリームピッツァ
ローストくるみとハチミツがアクセント



Risotto

リゾット

日本人の味覚に
マッチした味付けに仕上げています



海の幸のリゾット

貝たくさんに魚介を使い、季節の香りを添えて

¥1,500-

パルメザンチーズのリゾット

パルメジャーノ・レジャジャーノをたっぷりからませたリゾット
サフンの香りをお楽しみ下さい

¥1,600-

能登牛・能登豚のトマトクリームリゾット

能登牛と能登豚をふんだんに使った
濃厚なトマトクリームリゾット

¥1,800-

Ajillo

アヒージョ

風味豊かなオイルにバゲットを浸けて
お召し上がりください
お酒のおつまみにもおすすめ



小海老とタコとフルーツトマトのアヒージョ バケット付き

¥1,200-

自家製ベーコンとブロッコリーと温玉のアヒージョ バケット付き

¥1,200-

手作りフォカッチャ ¥200

バケット ¥200