



生ハム盛り合わせ



シラスとキャベツのアンチョビガーリック

Antipasto 前菜

- フライドポテト 850(税込935)
- 海老とマッシュルームのアヒージョ 990(税込1,089)
- シラスとキャベツのアンチョビガーリック 1,190(税込1,309)
- カラマリフリット 1,350(税込1,485)
- 生ハム盛り合わせ 1,850(税込2,035)



カラマリフリット



海老とマッシュルームのアヒージョ



カプレーゼ

Salad サラダ

- シーザーサラダ 1,350(税込1,485)
- トマトとモッツアレッタチーズの
カプレーゼ 1,650(税込1,815)
- 生ハムサラダ 1,750(税込1,925)

■お食事される方限定

Side Menu サイドメニュー

- パン盛り合わせ 490(税込539)

Dolce ドルチェ

- 本日のジェラート2種 690(税込759)
- ティラミス 790(税込869)
- カタラーナ 890(税込979)
- チーズケーキ 1,050(税込1,155)



ジェラート



ティラミス



カタラーナ



チーズケーキ

Main Dish メイン料理



ローストチキンのピッツァイオーラソース 1,850(税込2,035)

トマトの酸味とブラックオリーブの塩味が絶妙な「ピザ職人風」のソースです。
ハード系のパンにソースをのせてプルスケットに!



季節野菜のチーズグラタン 1,850(税込2,035)

たっぷりチーズで焼き上げた自慢の一品!



天使海老を使った海の幸ペスカトーレ



タントタントの定番雲丹と小柱のクリームソース

Pasta パスタ

- トマトとバジルとモッツアレッタ 1,550(税込1,705)
- 自家製サルシッチャのペンネアラビアータ 1,590(税込1,749)
- ボローニャ風ミートソース 1,750(税込1,925)
- ペコリーノチーズのカルボナーラ 1,790(税込1,969)
- 水蛸の娼婦風スパゲティ 1,890(税込2,079)
- タントタントの定番 雲丹と小柱のクリームソース 1,990(税込2,189)
- 北海道産浅利のボンゴレビアンコ 1,990(税込2,189)
- 渡り蟹のトマトクリーム 2,150(税込2,365)
- 天使海老を使った海の幸ペスカトーレ 2,290(税込2,519)



自家製サルシッチャのペンネアラビアータ



ペコリーノチーズのカルボナーラ



水蛸の娼婦風スパゲティ



北海道産浅利のボンゴレビアンコ



渡り蟹のトマトクリーム



マルゲリータ

Pizza ピッツァ

自家製セミドライトマトのマルゲリータ	1,790(税込1,969)
マルゲリータ SPECIAL	1,850(税込2,035)
ツナとコーン、ソーセージのバンビーノ風	1,750(税込1,925)
オーソレミーヨ	1,890(税込2,079)
蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ	1,890(税込2,079)
生ハムとルッコラ	1,990(税込2,189)
クワトロフォルマッジ はちみつ付き	1,950(税込2,145)
トリュフ香るプロシュートコットのビスマルク	2,190(税込2,409)



オーソレミーヨ



蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ



ツナとコーン、ソーセージのバンビーノ風



クワトロフォルマッジ はちみつ付き

Main Dish メイン料理



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

2,050(税込2,255)

牛ホホ肉を柔らかくなるまでじっくりコトコト煮込みました。
トロっとした食感と旨みたっぷりのソースをお楽しみください。



スキレットの熱々ハンバーグ
色々きのこのデミグラスソース

ハンバーグとパンは最高の組み合わせ。
濃厚なデミグラスソースがくせになります。

1,890(税込2,079)