



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 650(税込715)
- 海老とマッシュルームのアヒージョ 850(税込935)
- シラスとキャベツのアンチョビガーリック 1,050(税込1,155)
- カラマリフリット 1,250(税込1,375)
- 生ハム盛り合わせ 1,590(税込1,749)



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 1,550(税込1,705)
- 生ハムサラダ 1,590(税込1,749)

■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 650(税込715)
- ティラミス 750(税込825)
- カタラーナ 850(税込935)
- チーズケーキ 990(税込1,089)



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 1,550(税込1,705)

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ブルスケッタに!



季節野菜のチーズグラタン 1,650(税込1,815)

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 1,390(税込1,529)
- 自家製サルシッチャのペンネアラビアータ 1,450(税込1,595)
- ボローニャ風ミートソース 1,550(税込1,705)
- ペコリーノチーズのカルボナーラ 1,690(税込1,859)
- 水蛸の娼婦風スパゲティ 1,650(税込1,815)
- 北海道産浅利のボンゴレビアンコ 1,750(税込1,925)
- タントタントの定番 雲丹と小柱のクリームソース 1,790(税込1,969)
- 渡り蟹のトマトクリーム 1,850(税込2,035)
- 天使海老を使った海の幸ペスカトーレ 2,090(税込2,299)



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

自家製セミドライマトのマルゲリータ	1,550(税込1,705)
マルゲリータ SPECIAL	1,750(税込1,925)
ツナとコーンとソーセージのバンビーノ風	1,650(税込1,815)
オーソレミーヨ	1,650(税込1,815)
蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ	1,750(税込1,925)
生ハムとルッコラ	1,850(税込2,035)
クワトロフォルマッジ はちみつ付き	1,850(税込2,035)
トリュフ香るプロシュートコットのビスマルク	2,050(税込2,255)



オーソレミーヨ



蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼ



ツナとコーンと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



\*写真はイメージです

## 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

1,890(税込2,079)

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。

1,650(税込1,815)