

# ANTIPASTI e INSALATE

## AFFETTATO

Assorted European Ham and Salami

ヨーロッパ産生ハムとサラミの盛り合わせ

¥1,100

税込 ¥1,210

## PATE

Homemade Rustic Pate with Special Mustard

糸島豚肉の自家製田舎風パテ 夜明けのマスタード添え

¥1,200

税込 ¥1,320

## CARPACCIO

Carpaccio of Hokkaido Scallops Marinated in Orange served with Radish and Baby Leaf Salad

北海道産帆立のオレンジマリネとラディッシュ、ベビーリーフのサラダ仕立てのカルパッチョ

¥1,400

税込 ¥1,540

## BAGNA CAUDA

Collaboration of Italian and Itoshima Vegetables

Garden style Bagna Cauda

イタリア産と糸島産野菜のコラボレーション ガーデニング風バーニャカウダ

¥1,600

税込 ¥1,760

## CAPRESE

Buffalo Milk Mozzarella and Cherry Tomato Salad "Caprese"

ナポリ直生水牛モッツアレラチーズと完熟チェリートマトのカプレーゼ

¥1,800

税込 ¥1,980

## INS PROSCIUTTO

Mixed Salad with Red Onion Rings, Traditional Italian Dressing, Topped with Cheese and Prosciutto

ミックスサラダと赤玉葱リング、昔ながらイタリアンドレッシング チーズと生ハム添え

¥1,200

税込 ¥1,320

## CEASER SALAD

Local Vegetable and Roasted Bacon Ceaser Salad

市場風博多野菜とローストベーコンのシーザーサラダ

¥1,100

税込 ¥1,210

## INSALATA TONNO

Homemade Tuna, Artichoke and Red Onion Salad

自家製ツナとアーティチョーク、赤玉ねぎの田舎風サラダ

¥1,500

税込 ¥1,650

## INSALATA MARE

Marinated Lemon Flavored Seafood and Vegetable Salad

魚介のレモンマリネと彩り野菜のサラダ

¥1,600

税込 ¥1,760



Collaboration of Italian and Itoshima Vegetables  
Garden style Bagna Cauda



Local Vegetable and  
Roasted Bacon Ceaser Salad



Mixed Salad with Red Onion Rings, Traditional  
Italian Dressing, Topped with Cheese and Prosciutto



Marinated Lemon Flavored  
Seafood and Vegetable Salad

Carpaccio of Hokkaido Scallops Marinated in Orange  
served with Radish and Baby Leaf Salad

## ANTIPASTI CALDI

### FRITTO

Deep-fried Surume Squid with  
Homemade Lemon-flavored Tartar Sauce

¥900

税込 ¥990

近海産スルメイカのフリット  
自家製レモン風味のタルタルソース

### COZZE

Lemon Scented Steamed Mussel's  
レモン香るムール貝の白ワイン蒸し

¥1,300

税込 ¥1,430

### SOFFRITTO NAPOLETANO

Neapolitan Stewed Tripe and Spicy Tomato Sauce  
ナポリ風もつのピリ辛トマト煮込み

¥1,500

税込 ¥1,650



Deep-fried Surume Squid with  
Homemade Lemon-flavored Tartar Sauce



Neapolitan Stewed Tripe  
and Spicy Tomato Sauce



Lemon Scented  
Steamed Mussel's



Oven Baked  
Pork Spare Rib  
and Vegetable

## SECONDI PIATTI

### SPADA

Hakata Market-style Sautéed Swordfish with Tomato Sauce and Capers  
メカジキのソテー 博多市場風ケッパー入りトマトソース

¥1,900

税込 ¥2,090

### POLLO

Sautéed Chicken with Yuzu Kosyo and Garlic Butter Sauce  
日南鶏骨付きモモのソテー 柚子胡椒風味ガーリックバターソース

¥2,200

税込 ¥2,420

### COSTINE

Oven-Baked Pork Spare Rib and Vegetable  
糸島雷山豚のスペアリブオープン焼き

¥2,200

税込 ¥2,420

### AGNELLO

Charcoal grilled New Zealand Lamb with Mustard 2 piece  
ニュージーランド産仔羊の炭火焼き 夜明けのマスタード添え

2本

¥2,000

税込 ¥2,200

3本

¥3,000

税込 ¥3,300

### MAIALE

Charcoal Grilled Pork Shoulder Loin and Seasonal Vegetable  
糸島豚肩ロースと季節野菜の炭火焼き

200g

¥2,600

税込 ¥2,860

### MANZO

Charcoal Grilled Japanese Beef Sirloin  
国産黒毛和牛サーロインの炭火焼き 季節野菜添え

150g

¥4,000

税込 ¥4,400

200g

¥5,000

税込 ¥5,500



Charcoal Grilled  
New Zealand Lamb



Hakata Market-style Sautéed Swordfish  
with Tomato Sauce and Capers

# PRIMI PIATTI

---



## POMODORO

水牛モッツアレチーズと  
完熟チェリートマトのスパゲッティ  
Spaghetti with Cherry Tomato Sauce  
and Mozzarella

¥1,800 税込¥1,980



## ARRABIATA

自家製サルシッチャの  
アラビアータ ブッカティーニ  
Bucatini with Homemade Salsiccia  
and Spicy Tomato Sauce

¥1,800 税込¥1,980



## PACCHERI

牛ほほ肉と玉ねぎのナポリ風  
ジェノベーゼソース パッケリ  
Paccheri with Neapolitan Stewed Beef Cheek  
and Onion Sauce

¥1,900 税込¥2,090



## PEPERONCINO

宮崎県産カラスミと海老と野生ルッコラの  
アーリオオーリオペペロンチーノ  
Aglio e Olio Peperoncino with Bottarga from Miyazaki,  
Shrimp, and Wild Arugula

¥2,000 税込¥2,200



## FETTUCINE

ポルチーニ茸と色々茸のトリュフ風味  
クリームソースの 自家製フェットチーネ  
Homemade Fettuccine with Porcini Mushrooms,  
Various Mushrooms, and Truffle-flavored Cream Sauce

¥2,000 税込¥2,200



## PESCATORE

ナポリ風魚介と有機チェリートマトの  
ペスカトーレ リングイネ

Linguine Pescatore

¥2,400 税込¥2,640

# PIZZE NAPOLETANE



ピッツァ世界コンペティション 最優秀賞“受賞”

D.O.C

ドック

モッツアレラチーズ、有機トマト、バジル  
Buffalo Mozzarella, Organic Cherry Tomato, Basil

¥2,500  
税込 ¥2,750



MARE

魚介とトマトのピッツァ ディ マーレ  
トマトソース、ニンニク、オレガノ、魚介  
Tomato Sauce, Seafood, Oregano, Garlic

¥2,500  
税込 ¥2,750



MARGHERITA

マルゲリータ

モッツアレラチーズ、トマトソース、バジル  
Tomato Sauce Buffalo Cheese, Basil

¥1,600  
税込 ¥1,760



BISMARCK

ビスマルク

ポルチーニ茸と色々茸、生ハム、半熟卵  
Porcini Mushrooms, Various Mushrooms,  
Cured Ham, Soft-boiled Egg

¥2,400  
税込 ¥2,640



PROSCIUTTO E RUCOLA

ヨーロッパ産生ハムと野生ルッコラのピッツァ  
モッツアレラチーズ、ヨーロッパ産生ハム、ルッコラ  
Mozzarella, European Prosciutto Ham and Wild Rocket

¥2,400  
税込 ¥2,640



DIAVOLA

ディアボラ

ピリ辛鹿児島産さくら地鶏、サラミ、  
モッツアレラチーズ、バジル  
Spicy Kagoshima Sakura Chicken, Salami,  
Mozzarella Cheese, Basil

¥2,400  
税込 ¥2,640



QUATTRO FORMAGGI

4種チーズのクワトロフォルマッジ

タレグジョ、モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ  
Taleggio, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan

¥2,400  
税込 ¥2,640

## TOPPING

ANCHOVIES

・オイル漬けアンチョビフィレ

¥500

税込 ¥550

EUROPEAN PROSCIUTTO HAM

・ヨーロッパ産生ハム

¥500

税込 ¥550

MILANO SALAMI

・ミラノサラミ

¥500

税込 ¥550

ORGANIC ORANGE HONEY from ITALY

・イタリア産有機オレンジの蜂蜜

¥500

税込 ¥550

WILD ROCKET

・野生ルッコラ

¥500

税込 ¥550

BUFFALO MOZZARELLA

・水牛モッツアレラチーズ

¥700

税込 ¥770

## CAFFÈ e TÈ

エスプレッソ  
Espresso

¥400  
税込 ¥440

コーヒー(Hot/Iced)  
Coffee (Hot/Iced)

¥500  
税込 ¥550

カプチーノ  
Cappuccino

¥600  
税込 ¥660

ダブルエスプレッソ  
Espresso Double

¥500  
税込 ¥550

カフェラッテ(Hot/Iced)  
Cafe Latte (Hot/Iced)

¥600  
税込 ¥660

アイ스티ー  
Iced Tea

¥550  
税込 ¥605



## NATURAL & HEALTHY TEA BLAND "MIGHTY LEAF"

品質の高い茶葉やハーブを使用したサンフランシスコ生まれのティーブランドです

オーガニックアールグレイ  
Organic Earl Grey Tea

¥650  
税込 ¥715

ワイルドベリー ハイビスカス  
Wild Berry Hibiscus

¥650  
税込 ¥715

カモミール シトラス  
Chamomile Citrus

¥650  
税込 ¥715

オーガニック スプリング ジャスミン  
Organic Spring jasmine

¥650  
税込 ¥715

## DOLCE



TIRAMISÙ  
ティラミス  
Tiramisu  
¥700  
税込 ¥770



TORTA CAPRESE  
トルタカプレーゼ  
Torta Caprese  
¥700  
税込 ¥770



CATALANA  
カタラーナ  
Catalana  
¥700  
税込 ¥770



IL GELATO DI OGGI  
本日のジェラート  
Today's Gelato  
¥700  
税込 ¥770