

## QUOTA シェアスタイル



※写真はイメージです。内容は日により異なります

本日のアンティパストミスト 1,580  
Today's Assorted Appetizer  
おすすめ前菜を一皿に。2~3名様どうぞ!

## ANTIPAST 前菜



鮮魚のカルパッチョ  
Fish Carpaccio  
980



水牛モッツァレラの  
カプレーゼ  
Mozzarella Cheese &  
Tomato Salad  
900



パルマ産プロシュート  
Parma Prosciutto  
700



チーズ三種の盛り合わせ  
Assorted Cheese  
900



パテ・ド・カンパーニュ  
Pate de Campagne  
780

## FRITTO フリット



自家製ライスコロケ“アランチャーニ”&  
じゃがいものフリットパターテ 750  
Arancini & Potato Fritto  
フレンチフライ 500 | スパイシーチキンウィング 600  
French Fries | Spicy Chicken Wings

## INSALATA サラダ



グリーンリーフサラダ  
トマトドレッシング  
Green Leaf Salad  
680



小海老とアボカドの  
サラダ ワサビドレッシング  
Shrimp & Advocado Salad  
850



生ハムとロメインレタスの  
シーザーサラダ  
半熟玉子添え  
Caesar Salad  
with Soft Boiled Egg  
880

## ANTIOASTO CALDO 温前菜



シラスとモッツァレラチーズのスフレオムレツ  
Young Sardines & Cheese Omelette  
780

※お時間15分頂きます



ほうれん草のニョッキ  
ゴルゴンゾーラチーズ  
グラタン  
Spinach Gnocchi Gratin  
with Gorgonzola Sauce  
900



トリッパと  
白インゲン豆の  
トマト煮込み  
Stewed Trippa with  
Kidney Beans & Tomato  
850



赤海老とキノコの  
ガーリックオイル煮  
Shrimp & Mushrooms Ajillo  
850



窯焼きバーニャカウダ  
Baked Bagna Cauda  
850

## PIZZA ピッツァ

天然酵母を使った生地はモチモチ!  
ピッツァイオーロが石窯で焼き上げた、本格ナポリピッツァをどうぞ



マルゲリータ  
Margherita  
トマト/バジリコ  
フィオルディラッテ  
980



マリナーラ  
Marinara  
トマト/オレガノ  
ニンニク/バジリコ  
900



水牛モッツァレラの  
マルゲリータ  
D.O.C  
トマト/バジリコ  
水牛モッツァレラ  
1600



ビスマルク  
Bismarck  
トマト/フィオルディラッテ  
プロシュートコット/バジリコ/半熟卵  
1200



クアトロフォルマッジ  
Quattro Formaggi  
フィオルディラッテ/タレージョ  
ゴルゴンゾーラ/グラナ・パダーノ  
1600



パルマ産生ハムと  
ルッコラのピアンカ  
Prosciutto Bianco  
フィオルディラッテ/フルーツミニトマト  
生ハム/セルバパチコ  
1300



シチリアーナ  
Siciliana  
トマト/フィオルディラッテ/オレガノ  
オリーブ/ケッパー/アンチョビ  
1200

## CARNI 肉料理



大山どりの白ワイン煮込み  
“カチャトーラピアンコ”  
Stewed Chicken with White Wine  
150g 1400



優味豚肩ロースのグリル  
Grilled Yumi Pork Shoulder Chops  
with Mustard  
150g 1600



あじわい葡萄牛のピステッカ  
赤ワインとフォンドヴォーのソース  
Beef Steak with Red Wine Sauce  
150g 2200

## PASTA パスタ



パンチェッタと  
ローストオニオンの  
アマトリチャーナ  
スパゲッティーニ  
Amatriciana Spaghettini  
1200 / L 1600



生胡椒を効かせた  
グアンチャーレの  
カルボナーラ  
スパゲッティーニ  
Carbonara Spaghettini  
1200 / L 1600



スモークサーモンと  
アスパラガスの  
クリームソース  
生タリアテッレ  
Creamy Tagliatelle with  
Salmon & Asparagus  
1300 / L 1700



季節野菜の  
ペペロンチーノ  
スパゲッティーニ  
\*本日の内容はスタッフまで!  
Peperoncino Spaghettini  
with Seasonal Vegetables  
1100 / L 1500



海老と揚げナスの  
トマトクリームソース  
リングイネ  
Linguine of  
Tomato Cream sauce  
with Shrimp & Eggplant  
1200 / L 1600



牛スジ肉とカブの  
ボロネーゼソース  
生フェットチーネ  
Fettuccine Bolognese  
with Beef Gistle &  
Turnip  
1400 / L 1800

## PANE パン

お食事と一緒に  
どうぞ!

バゲット..... 250  
Baguette  
フォカッチャ..... 250  
Focaccia