

DINNER

イタリア北部 美食の町ボローニャ地方の郷土料理を中心とした心温まるお料理をご用意。
現地で修業したシェフがつくる、伝統の自家製手打ちパスタやおすすめのポロネーゼは必見！
その他、肉、魚料理やピッツアなどもご堪能頂けます。



ピッツア・マチェライオ



ボローニャ仕込みの「ポロネーゼ」



生ハムとサラミの盛り合わせ



自家製サーモンの柑橘マリネと
野生ルッコラのカルパッチョ



ラザニア ポローニャ風



ウサギのロースト 熟成バルサミコソース

- AFFETTATO & CHEESE -

生ハム・サラミ&チーズ

エミリア・ロマーニャ産 生ハムとサラミの盛り合わせ ニョッコフリット添え

3種盛り合わせ 1,738円 全種盛り合わせ 2,508円

パルマ産 生ハム ルリアーノ (ワンランク上のパルマ産生ハム)	935円	ラルド・ディ・パルマ (滑らかな口どけと上品な甘みを持つパルマ産豚脂)	1,155円
クラテッロ・ジベッコ (厳選された豚肉で作られるイタリア最高級生ハム)	1,320円	サラメ・パルマ (しっとりとした柔らかな旨味があるジューシーなサラミ)	770円
モルタデッラ (しなやかな食感のボローニャ伝統ハム)	792円	サラメ・フェリーノ (イタリアサラミの中でも最も上質な甘みを持つ高級サラミ)	880円

本日のエミリア・ロマーニャ産チーズの盛り合わせ 1,408円～
(スタッフまでお尋ね下さい！)

- ANTIPASTO -

前菜

《冷前菜》		《温前菜》	
ヴィチーノ風ミックスサラダ 柑橘ヴィネグレットソース	968円	カルチョフィート キノコのクロスティーニ	650円
八幡平マッシュルームとルッコラ・ パルミジャーノレッジャーノ プチトマトのサラダ 熟成バルサミコソース	1,408円	リミニ風魚介のフリット盛り合わせ	1,408円
自家製サーモンの柑橘マリネと野生ルッコラの カルパッチョ	1,265円		

- PIZZA -

ピッツア

ピッツア・ボローニャ (ボローニャ風ミートソース、モッツアレラチーズ、じゃがいも、モルタデッラ)	1,408円
ピッツア・マチェライオ (トマトソース、生ハム・サラミ・モルタデッラ、モッツアレラチーズ)	1,518円
八幡平マッシュルームの星型ピッツア (★星形のピッツア 八幡平マッシュルーム・パンチェッタ・モッツアレラチーズ・ルッコラ)	1,738円

※マルゲリータやクワトロフォルマッジ等定番メニューもお作り出来ます。
※海老や貝等の魚介、那須の旬野菜、旬のパジルを使ったジェノベーゼソースなど
お好きな具材を使ってオリジナルピッツアもお作り出来ます。

- PASTA -

自家製手打ちパスタ

ボローニャ伝統濃厚ミートソースのタリアテッレ (ボローニャといえばこれ！ボルチーニ茸のペースト、 赤ワインをたっぷり使った伝統ミートソース)	1,485円	ボローニャ風トルテリーニ (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリの ミートソース)	1,540円
ラザーニャ・ヴェルデ (ほうれん草を練りこんだ緑色の生地のボローニャ伝統 ラザーニャ・トリュフの香りを添えて)	1,485円	ストロツァプレティ・アル・ペスカトーレ (たっぷり魚介の濃厚な出汁とプチトマトを合わせたソース)	1,760円
モッツアレラ・パジルが入ったトマトソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキをトマトとパジル、 モッツアレラチーズのソースで)	1,375円	ジオファーム八幡平産マッシュルーム ラグーソースのマッケロンチーニ (香り高く旨味が多い上級マッシュルームとパルミジャーノ チーズのコク)	1,320円
ゴルゴンゾーラソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキのゴルゴンゾーラチーズソース)	1,430円	仔羊のラグーソースのマッケロンチーニ (仔羊をパブリカと一緒にじっくり煮込んだソース)	1,540円
トルテリーニ・イン・ブロード (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリを 自家製コンソメスープと合わせて)	1,540円	お豆の濃厚トマトソースのピサレイ (インゲン豆とラルドを合わせた濃厚トマトソース)	1,320円

★パスタとソースの組み合わせはお好みで変更できます。
例) 鹿のラグーのガルガネリ⇒タリアテッレに変更
★ソースはお好みに合わせてお作り出来ます。
例) 豪快半身を使ったオマール海老のトマトクリームソース
★乾麺もございますので、お好きなソースと組み合わせ
お召し上がり頂けます。
例) モッツアレラ・パジルが入ったトマトソースのスパゲッティ

パスタの説明

《タリアテッレ》 リボン状の平たいロングパスタ	《ストロツァプレティ》 魚介ソースにピッタリな捻じりショートパスタ
《ニョッキ》 ジャガイモ、卵、パルミジャーノで作る モチモチ食感のパスタ	《マッケロンチーニ》 卵をふんだんに使うことでコクのある味わい深い 細長いロングパスタ
《トルテリーニ》 様々な具材を詰めた指輪の形をしたラビオリ	《ガルガネリ》 卵をふんだんに使ったコクのあるショートパスタ
	《ピサレイ》 パスタ生地にパン粉を混ぜたモチモチ食感の ショートパスタ

- MEAT & FISH -

肉 & 魚料理

プロデット (本日の鮮魚とたっぷり魚介のリミニ風ブイヤベース)	2,640円～	ボローニャ風牛フィレ肉のカツレツ	2,750円
ウサギのロースト 熟成バルサミコソース	2,530円	牛フィレ肉のグリル グリーンベッパーソース	3,080円
		スティンコ ディ・マイアーレ (骨付き豚すね肉のオープン焼き)	3,300円

- CONTORNO -

付け合わせ

メインディッシュの付け合わせやお酒のおつまみにどうぞ

ポテトフライ	418円	ほうれん草のフリッテレ	528円
ポテトのオープン焼き	418円	エミリア風ニョッコフリット	528円
ほうれん草のソテー	418円		

※メニュー価格は、すべて税込表示でございます。