

FOOD MENU



Trattoria VICINO ボローニャ Special 自信を持ってご用意するおすすめの料理



ボローネーゼ タリアテッレ
ボローニャ風
Tagliatelle Bolognese
Regular ¥980 / Large ¥1,280



ボローネーゼソースで和える
トルテッリーニ
Home-made Tortellini
with special Bolognese meat sauce
Regular ¥1,180 / Large ¥1,680



トルテッリーニ イン ブロード
Home-made Tortellini in broth
(Traditional Bologna cuisine)
Regular ¥980 / Large ¥1,280



ラザニア ボローニャ風
Lasagna with Home-made Bolognese Meat sauce
Regular ¥980 / Large ¥1,300

サラダ Salad



こだわりの野菜の鉢植えバーニャカウダ
Bagna cauda (Fresh vegetables, warm anchovy and Garlic sauce) ¥980



いろいろ野菜のきまぐれサラダ
那須ジョセフィンファームのヨーグルトドレッシング
Today's salad with our special yogurt dressing ¥880



温野菜のたっぷりラクレットの
とろとろチーズがけ
Boiled Vegetables with "Raclette" cheese sauce ¥1,280

旬のトマトサラダ
Tomato Salad (Our Tomato of the day) ¥890

ハーブの香る新鮮野菜のオープン焼き
Roasted Vegetables with Herb Flavor ¥980

シーザーサラダ
Caesar Salad ¥680

たっぷりキノコと野菜のサラダ
Mushrooms and Vegetables salad ¥980

前菜 Appetizer/Side Dish



トマトとモッツアレラのカプレーゼ
Caprese (Mozzarella and tomato) ¥580



パルマ産生ハム
Prosciutto crudo ¥580



トリッパと白いんげんのトマト煮込み
Tripe and kidney beans simmered with tomato ¥480



鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio ¥680



牛肉のカルパッチョ
Beef Carpaccio ¥680



5種前菜盛合せ
Assortment of Appetizer ¥1,280

タコを練りこんだゼッポリーネ
Octopus Zeppoline fritters ¥480

メカジキの燻製とアボカドのタルタル
Smoked Swordfish and Avocado Tartare salad ¥630

アンチョビキャベツ
Sauteed Anchovy and cabbage ¥480

アンチョビポテト
Sauteed Anchovy and potato ¥480

バジル風味のじゃがバター
Baked Potato with butter and Basil ¥380

もっちりジャガイモのニョッキフライ
Deep Fried Gnocchi ¥380

豚頭肉のテリーヌ コッパロマーナ
サルサヴェルデ添え
Coppa romana with Salsa Verde ¥580

ズワイガニとアボカドのサラダ
ヴェネツィア風
Snow crab and Avocado Salad ¥880

イワシのソットオーリオ
Marinated Sardines ¥480

海老とマッシュルームのアヒージョ
Ajillo (Shrimps and Mushrooms) ¥480

プリプリ海老のパン粉焼き
Baked Shrimps with bread crumbs ¥480

シェフ自慢の牛レバーの低温調理
Beef liver cooked by low temperature ¥580

デザート Dessert



ティラミス
Tiramisu ¥490



ベリーソースのカッサータ
Cassata Siciliana
(Ice-cream with nuts and with fruit) ¥490

黒糖プリン
Budino (Pudding flavored raw sugar) ¥490

ココア風味のプリン ボネ
Cocoa Pudding "Bone" ¥590

ナポリ風チョコレートケーキ"トルタカプレーゼ"
Torta caprese (Neapolitan Chocolate cake) ¥590

クレマ カタラーナ
Crema Catalana ¥490

季節のジェラート 各種
Gelato ¥590

デザートの盛合せ
Dolce Misto (Assortment of Desserts) ¥1,280

ピッツァ Pizza



ロトリーノ
(トマトソース、パンチェッタ、チポッラ、チーズソース)
Pizza "Rotolino" (Cheese, Prosciutto) ¥980



マルゲリータ
(トマトソース、モッツアレラ、バジル)
Pizza "Margherita" (Tomato sauce, Mozzarella, Basil) ¥880



クワトロ フォルマッジ
(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、フォンディーナ)
Pizza "Quattro Formaggio" (4 types of cheese) ¥1,280



ビスマルク
(トマトソース、スピナッチ、プロシュート、卵)
Pizza "Bismarck" (Tomato sauce, Spicy salami, Soft-boiled egg) ¥980



ボローニャ
(ボローネーゼ、ラクレット、ジャガイモ、モルタデラ)
Pizza Bologna
(Special Bolognese Meat sauce, Raclette cheese, Potato and Mortadella hum) ¥980

レジーナ
(ブラータチーズ、マッシュルーム、プロシュート)
Pizza "Regina" (Mozzarella, Prosciutto, Mushrooms) ¥1,280

プリンチペッサ
(トマトソース、モルタデラ、マッシュルーム、チェリートマト)
Pizza "Principessa" (Mushrooms, Mortadella) ¥980

シチリアーナ
(トマトソース、モッツアレラ、バジル、オレガノ、アンチョビ、ケイパー)
Pizza siciliana
(Tomato sauce, Mozzarella cheese, Basil, Oregano, Anchovy and Capers) ¥880

サルシッチャ
(燻製リコッタチーズ、自家製ソーセージ、バジリコ、チポッラロッサ)
Pizza siciliana
(Tomato sauce, Mozzarella cheese, Basil, Oregano, Anchovy and Capers) ¥1,080

ルチアーノ
(トマトソース、タコ、ニンニク、オリーブ、ケイパー、バジリコ、オレガノ)
Pizza Luciano
(Tomato sauce, Octopus, Garlic, Olive, Capper, Basil and Oregano) ¥980

パスタ・リゾット Pasta/Risotto



オッソブーコで和えた 自家製タリアテッレ
Home-made Tagliatelle with "Osso buco"
Regular ¥1,380 / Large ¥1,800



ポルチーニ茸入り カルボナーラスパゲティ
Carbonara with Porcini
Regular ¥980 / Large ¥1,280



パッパルデッレ 猪のラグーソース ハーブの香り
Rosemary's Pappardelle with wild boar meat sauce
Regular ¥1,280 / Large ¥1,690



ウニのクリームソース 自家製タリアテッレ
Home-made Tagliatelle with Sea Urchin cream sauce
Regular ¥1,380 / Large ¥1,800



ニョッキ トマトソースと燻製リコッタチーズ
Gnocchi with Ricotta cheese and tomato sauce
Regular ¥980 / Large ¥1,280

ペンネ アラビアータ
Penne Arrabbiata
Regular ¥880 / Large ¥1,180

トマトとバジリコのトマトソース タリオリーニ
Tagliolini with Tomato and Basil tomato sauce
Regular ¥780 / Large ¥1,020

マルタリアーティ 魚介のプッタネスカソース
Home-made Rosemary's Maltagliati
with Tomato sauce, Olive, Caper, Octopus and Squid "Puttanesca"
Regular ¥980 / Large ¥1,280

蟹と青海苔のクリームソース
Tagliolini with Snow Crab, Green laver and cream sauce
YUZU-pepper flavor
Regular ¥1,180 / Large ¥1,680

豚頭肉とキノコのリガトーニ バジリソース
Genova style Rigatoni with Pork and Mushrooms
Regular ¥980 / Large ¥1,280

牛スジの煮込みソース トマト風味 リガトーニ
Rigatoni with Beef Tendon stew sauce and Tomato
Regular ¥880 / Large ¥1,180

ポルチーニ茸のリゾット or タリアテッレ
Risotto or Home-made Tagliatelle
with Porcini mushroom
Regular ¥1,280 / Large ¥1,680

小海老と季節野菜の
トマトクリーム スパゲッティ
Spaghetti with Tomato cream sauce
(Shrimp, Seasonal vegetables)
Regular ¥980 / Large ¥1,280

肉料理 Meat Dish



オッソブーコ
(牛すね肉の軽いトマト煮込み サフランリゾット添え)
Osso buco (Tomato sauce Stew of Beef shank meat with Saffron Rice) ¥1,580



アングス牛(ランプ) / イベリコ豚 / 薩摩赤鶏
いろいろお肉の3種盛合せ
Assortment of variety meat (Beef, Pork, Chicken) ¥2,980



AUSブラックアングス牛のステーキ
AUS Black Angus Beef Steak

部位	S (150g)	M (300g)	L (450g)
ランプ Rump Steak	¥1,180	¥2,180	¥2,980
ザブトン Chuck flap Steak	¥1,580	¥2,880	¥4,180
テンダーロイン Tenderloin Steak	¥2,780	¥4,980	¥7,280

部位を選び、
お好みの量(g)を
お申しつけください。

仔羊背肉のグリル (1本)
Grilled Lamb Chop ¥780

イベリコ豚のソテー
Sauted Iberian Pork ¥1,180

薩摩赤鶏の炭火焼
Grilled Chicken ¥1,180

アングス牛3種の盛合せ
(ザブトン / ファイル / サーロイン)
Assortment of Angus Beef (Chuck flap Steak, Sirloin, Tenderloin) ¥4,980

パン Bread
バケット Baguette ¥300
フォカッチャ Focaccia ¥300

※メニュー価格は、税別表示でございます。別途消費税が加算されます。 / All prices are excluding sales tax. An additional 8% sales tax will be added to the final bill.