



Antipasto

アルバータファミリアの
イタリア家庭料理をお楽しみ下さい

- Italian antipasto mist
・イタリア前菜5種盛合せ S 880 / L 1280
- sausage
・ソーセージの窯焼き サルシッチャ (2本) 480
- italian "raw ham"
・イタリア産生ハム S 880 / L 1280
- fried potatoes
・ポテトフライ 380
- homemade bread mist
・自家製パン盛合せ 380
- rice croquette
・マンマの手作りライスコロッケ
"とろけるチーズ入り" (2ヶ) 580

<ボロネーゼソース or チーズソース>

お子様にも大人気!



マンマの手作りライスコロッケ
"とろけるチーズ入り" (2ヶ)



rice croquette



italian antipasto mist

Salada



prociutto salad

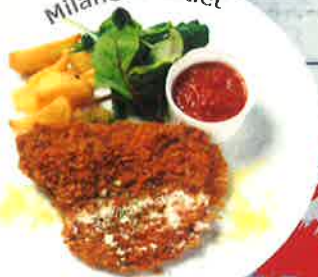


- green salad
・グリーンサラダ 580
- ceasar salad in herb
・ハーブ入りシーザーサラダ 680
- prociutto salad
・生ハムサラダ 780

Chicken Bistecca Grill



Milanese cutlet



Main

サイドメニューセットと一緒にご利用下さい。



- homemade hambergu
・自家製ハンバーグ 880
~モッツアレラのチーズソース~
- Chicken Bistecca Grill
・フィレンツェ風
窯焼き鶏のビステッカグリル 980
- Pork loin Bistecca Grill
・霜降り豚肩ロース
ビステッカグリル 1080
~モッツアレラチーズのピッツアイオーラソース~
- Milanese cutlet
・ミラノ風カツレツ 1080
~トマトとバルミジャーノのソース~

Gratin

gratin of eggplant & mozzarella

・茄子とモッツアレラチーズの
ボローニャ風グラタン 880

gratin of salmon & spinach

・サーモンとほうれん草のグラタン 880

scafood gratin

・ナボリの漁師風 魚介たっぷりグラタン 980

・茄子とモッツアレラチーズの
ボローニャ風グラタン



gratin of eggplant & mozzarella

復刻!!

名物！焼き立て バケット棒

bucket butter choice <1本> 330



こだわりの10種類の
自家製手作りのバターをご用意！

お好みのバターをお選び下さい。

塩
バター

メープル
バター

明太子
バター

TAKE OUT
テイクアウト
できます！

シュガー
バター

バジル
バター

はちみつ
バター

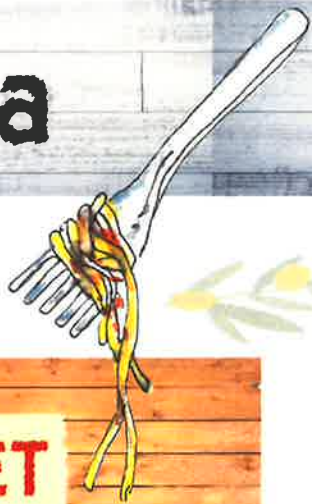
キャラメル
バター

シトラス
バター

ミルク
バター

ガーリック
バター

Pasta



Chef SET

パスタのサイドメニューにセットをご用意しました。

Salada Set

- ・本日のサラダ
- ・本日のスープ
- ・バケット棒1本
- ・ドリンクバー



+600

Dolce Set

- ・メニューよりケーキ一品
- ・ドリンクバー



+500

Antipasto Set

- ・本日の前菜盛合せ
- ・バケット棒1本
- ・ドリンクバー



+600

Chef Set

- ・本日のサラダ
- ・本日のスープ
- ・バケット棒1本
- ・メニューよりケーキ一品
- ・ドリンクバー



+700

TOMATO

- siciliana of eggplant & bacon

・茄子と厚切りベーコンのシチリアーナ 1080
- eggplant & mozzarella parma-style

・茄子とモzzarellaのバルマ風 980
- mozzarella & bacon & parmesan cheese roma-style

・モzzarellaと厚切りベーコンと
パルメザンチーズのローマ風 1080
- Pescatore seafood

・魚介たっぷり漁師風ペスカトーレ 1280
- sausage arrabbiata

・ソーセージとおこりんぼうのアラビアータ 1080
- shrimp & mushroom tomato-style

・海老ときのこのトマト風味 1080
- vongole rosso

・アサリのボンゴレ・ロッシ 1180
- eggplant & tuna tomato-style

・茄子とツナのトマト風味 1080
- squid ink sauce of shrimp & squid

・海老とヤリイカの真っ黒なイカスミソース 1180
- shrimp & bacon tomato-style served with raw ham

・海老とベーコンのトマト風味 ～生ハム添え～ 1180

Peperoncino

- aglio olio of squid & vegetables

・ヤリイカと野菜のアーリオ・オーリオ 1080
- peperoncino of salmon & mushroom

・サーモンときのこのペペロンチーノ 1080
- aglio olio of shrimp & spinach & mozzarella

・海老とほうれん草とモzzarellaの
アーリオ・オーリオ 1180
- Vongola Bianco

・アサリのボンゴレ・ビアンコ “ナポリ風” 1180
- peperoncino of sausage & mushroom

・ソーセージときのこのペペロンチーノ 1080
- frutti di mare seafood

・ナポリ風海の幸のフルッティ・ディ・マーレ 1280



Crema

carbonara of chicken & mushroom served with raw ham

・チキンときのこのカルボナーラ ～生ハム添え～ 1180

cream sauce of mushroom & bacon

・きのこ厚切りベーコンの濃厚クリームソース 1080

carbonara of bacon

・厚切りベーコンの炭焼きカルボナーラ 1180

cream sauce of spinach & tuna

・ほうれん草とツナのクリームソース 980

cream sauce of bacon & shrimp

・海老とカリカリベーコンのクリームソース 1080

cream sauce of mushroom & cod roe

・きのこ明太子のクリームソース 1180

cream sauce of cod roe served with ruccora

・明太子のクリームソース ～ルッコラ添え～ 1180

carbonara of sausage & mozzarella

・ソーセージとモッツアレラチーズのカルボナーラ 1280

Meat sauce

meat sauce of bolognese -style

・ボローニャ風ミートソース 980

meat sauce of eggplant & spinach

・茄子とほうれん草のミートソース 1080

meat sauce of mushroom

・きのこのミートソース 1080

Chicken and mushroom meat sauce served with raw ham

・グリルチキンときのこのポロネーゼ ～生ハム添え～ 1180

mushroom and salsiccia meat sauce

・きのこサルシッチャのポロネーゼ 1180

Japanese style

garlic soy sauce flavor of mushroom & bacon

・きのこベーコンのにんにく醤油風味 1080

cod roe butter sauce of japanese-style

・和風明太子バターソース 1080

Clams and Shrimp Japanese-style sauce

・アサリと海老の和風ソース 1180

メニューは税抜き価格表示です。レジにて消費税をお預かりさせていただきます。



Pescatore



Vongola Bianco



cream sauce of mushroom & bacon



Chicken and mushroom meat sauce



Clams and shrimp Japanese-style sauce

Pizza



ナポリの『ベスビオ火山石』で作られた石窯で焼き上げます！
外側のブクッとした部分を
コルニチョーネ（額縁）といいます。
もっちりとした食感で
風味・味わいがギュッとつまっています。

マルゲリータベース

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="radio"/> margherita
マルゲリータ 1100
トマト・バジル・モッツアレラ | <input type="radio"/> diavola
ディアボラ 1250
サラミ・ニンニクのピリ辛トマト | <input type="radio"/> ortolana
オルトラーナ 1350
野菜たっぷり | <input type="radio"/> uovo
ウーヴォ 1400
ベーコン・野菜・半熟玉子 |
| <input type="radio"/> capriccioza
カプリチョーザ 1500
職人の気まぐれ | <input type="radio"/> prosciutto
プロシュート 1550
揚げナス・生ハム | <input type="radio"/> mare
マーレ 1600
シーフード ~ニンニク・オレガノ風味~ | |

オリジナル

genovese



- | | | |
|--|---|--|
| <input type="radio"/> tonno
トンノ 1250
ツナ・コーン・マヨ | <input type="radio"/> genovese
ジェノベーゼ 1350
バジルソース | <input type="radio"/> bolognese
ボロネーゼ 1350
自家製ミートソース |
|--|---|--|

Salada Set

☆サラダセットを付けた一例です。

- ・本日のサラダ
- ・本日のスープ
- ・バケット棒1本
- ・ドリンクバー

+ 600

フォルマッジベース

quattro formaggi



- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> calzone
カルツォーネ 1300
リコッタチーズとサラミの包み焼き | <input type="radio"/> quattro formaggi
クアトロフォルマッジ 1450
4種チーズの濃厚ピッツァ |
|--|---|

ビアンカ

funghi



- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> primavera
プリマベラ 1300
ソーセージ・ブロッコリー | <input type="radio"/> funghi
フンギ 1350
ベーコン・キノコ |
|---|--|

ハーフ&ハーフ

pizzapazza



- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> bambino
バンビーノ 1400
(トンノ)&(ボロネーゼ) | <input type="radio"/> pizzapazza
ピツァパツァ 1500
(マルゲリータ)&(フォルマッジ) |
|--|--|

Chef
おすすめ!

SET

お食事のサイドメニューにセットをご用意しました。
全メニュー...セットでご利用頂けます。

Salada Set

- ・本日のサラダ
- ・本日のスープ
- ・バケット棒 1本
- ・ドリンクバー



+ 600

Dolce Set

- ・メニューよりケーキ一品
- ・ドリンクバー



+ 500

Antipasto Set

- ・本日の前菜盛合せ
- ・バケット棒 1本
- ・ドリンクバー



+ 600

Chef Set

- ・本日のサラダ
- ・本日のスープ
- ・バケット棒 1本
- ・メニューよりケーキ一品
- ・ドリンクバー



+ 700

Chef
おすすめ!

pair dinner

ペアディナー SET

2名様用の
人気のセット!

2名様で... **3280**



today's salad

- ・本日のサラダ

today's soup

- ・本日のスープ

your choice of bucket two

- ・バケット棒 2本

your choice of main two

- ・お好みのお料理 2品

your choice of cake two

- ・メニューよりケーキ 2品

drink bar

- ・ドリンクバー

ドリンクバー

セルフサービスとなります。
グラス・カップはドリンクバーコーナーのバック棚に
ご用意しております。



メニューは税抜き価格表示です。レジにて消費税をお預かりさせていただきます。