



2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

ANTIPASTO 前菜

Assorted appetizers 前菜の盛合せ	L. 1780 S. 1280	Sauteed vegetables, garlic and anchovy	880
Prosciutto 生ハム	800	いろいろ野菜のガーリックアンチョビソテー	
Tomato bruschetta トマトのブルスケッタ	580	Steamed clam w/ garlic and white wine	880
Caprese トマトとモッツアレラのカプレーゼ	580	アサリのガーリック白ワイン蒸し	
Pate de champagne 田舎風豚肉のパテ	1080	Minestrone soup	780
		野菜たっぷりミネストローネ	
		Steamed vegetable salad	880
		温野菜サラダ	

PIADINA ピアディーナ

*ピアディーナとは、小麦や水、オリーブオイルなどを混ぜて作るローマの薄焼きパンのことです

Prosciutto and cheese piadina 生ハムとルッコラのピアディーナ 王道の食べ方です	880
Cheese piadina チーズピアディーナ アレンジバージョンです	880
Spicy piadina スパイシーピアディーナ 12種類の(秘)スパイス	880

INSALATA サラダ

1/5 mixed salad	L. 1050
1/5 ミックスサラダ 当店オリジナルのパプリカドレッシングの定番サラダ	S. 560
Romaine lettuce and avocado caesar salad	1200
ロメインレタスとアボカドのシーザーサラダ 当店一番人気のチーズたっぷりサラダ	
Tomato and mozzarella green salad	1180
トマトとモッツアレラのグリーンサラダ カプレーゼとミックスサラダのドッキング	
Prosciutto salad	1280
生ハムのサラダ ワインがすすむサラダ	



2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

CARNE 肉料理

Japanese beef steak

国産赤身牛肉のビステッカ

国産ランプを使用したステーキです

300g /400g ask

価格は店内の
黒板をご覧ください

“Diavolo” grilled spicy chicken

若鶏のディアボロスパイシーグリル

若鶏一羽を12種の(秘)スパイスで焼きました オススメです

2200

Herbal grilled lamb

仔羊の香草グリル

ニュージーランド産の柔らかなロース肉で臭みも無い美味しいお肉です

2400

Grilled pork shoulder sliced steak “tagliata”

豚肩ロースのタリアータ

岩手県産の豚肉を香草と共にローストしました

1900

Stewed beef cheek in red wine sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

赤ワインと香味野菜、牛肉の出汁で6時間トロトロに煮込みました

2600

PANE パン

Homemade focaccia

自家製フオカッチャ 国産小麦粉を使用した自家製パン

280

Garlic toast

ガーリックトースト ニンニクバターが最高

280



2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

PASTA パスタ料理

Penne arrabbiata ペンネ アラビアータ	1380
Homemade fresh pasta w/ sausage and broccoli 自家製ソーセージとブロッコリーの手打ちパスタ	1580
Homemade fresh pasta w/ stewed vegetable sauce 野菜の煮込み手打ちパスタ	1480
Butcher style spaghetti お肉屋さんのスパゲッティ	1580
Homemade fresh pasta w/ beef shank bolognese sauce 国産牛スネ肉のボロネーゼ手打ちパスタ	1580
Spaghetti w/ squid ink sauce イカスミのスパゲッティ	1480
“Pescatore” pasta w/ seafood and tomato sauce 魚介とトマトのペスカトーレ	1680
Penne w/ gorgonzola cheese sauce ペンネ ゴルゴンゾーラ	1580
Un Quinto special LASAGNA ウノ特製 ラザニア	840

※メニューに表記されていないパスタも作りますのでスタッフにご相談ください

Risotto リゾット

Prosciutto and seasonal vegetable risotto 生ハムと季節野菜のリゾット	1680
Parmigiano reggiano risotto パルミジャーノリゾット	1580



2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

ITALIAN RICE 名物 イタリアンライス

開店当時 イタリア人のお母さんから教わった、
魚介やチキンのトマト煮込みとライスと一緒に食べる
イタリアの定番家庭料理。
ずーっとこの店の人気メニューです。

- | | | |
|-----------|---|------|
| A. | Un Quinto Italian Rice
元祖 イタリアンライス
シーフードとチキンMIXとろけるトマトチーズソース | 1580 |
| B. | Pork Italian Rice
やわらかポークイタリアンライス
5時間煮込んだ豚バラが最高 | 1480 |
| C. | Chicken Italian Rice
チキンイタリアンライス
ぶつ切りチキンとポテト入り | 1480 |





2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

DOLCE ドルチェ

Chocolate cake ガトーショコラ	590
1/5 special tiramisu 1/5 特製 ティラミス	700
Chocolate pudding ボネ	590
Homemade icecream 自家製ジェラート	500

CAFFE カフェ

Caffe コーヒー	440
Espresso エスプレッソ	490
Cappuccino カプチーノ	550
Tea (hot) 紅茶 (ホット)	490
Herbal tea (hot) ハーブティー (ホットルイボスティ)	490

DIGESTIVO 食後酒

Grappa グラッパ	660
Nocello ノチェロ	660
Sambuca サンブーカ	660
Limoncello リモンチェロ	660