

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

ANTIPASTO 前菜

Assorted appetizers L. 1780
前菜の盛合せ S. 1280

Prosciutto 800
生ハム

Tomato bruschetta 580
トマトのブルスケッタ

Caprese 580
トマトとモッツアレラのカプレーゼ

Pate de champagne 1080
田舎風豚肉のパテ

**Sauteed vegetables,
garlic and anchovy** 880

いろいろ野菜のガーリックアンチョビソテー

**Steamed clam
w/ garlic and white wine** 880
アサリのガーリック白ワイン蒸し

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 880
生ハムとルッコラのピアディーナ 王道の食べ方です

Cheese piadina 880
チーズピアディーナ アレンジバージョンです

Spicy piadina 880
スパイシーピアディーナ 12種類の(秘)スパイス

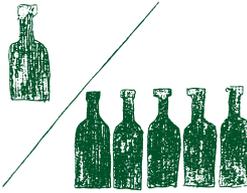
INSALATA サラダ

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 300g /400g ask
国産赤身牛肉のビステッカ
国産ラムを使用したステーキです
価格は店内の
黒板をご覧ください

“Diavolo” grilled spicy chicken 2200
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

Herbal grilled lamb 2400
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

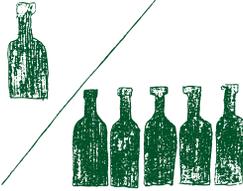
Grilled pork shoulder sliced steak “tagliata” 1900
豚肩ロースのタリアータ
岩手県産の豚肉を香草と共にローストしました

Stewed beef cheek in red wine sauce 2600
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

PANE パン

Homemade focaccia 280
自家製フオカッチャ 国産小麦粉を使用した自家製パン

Garlic toast 280
ガーリックトースト ニンニクバターが最高



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



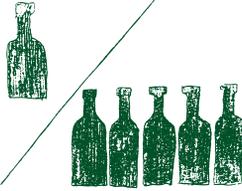
2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

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
Pudding w/ biscuits ビスコッティ入りプリン	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 (ホットルイボステイ)	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