



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 300g /400g ask
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
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 |