

# CARNE ANTIPASTI

肉の前菜

## Assorted chilled meat

### 肉屋の前菜

肉の盛り合わせ

自家製ハム・ソーセージ  
パテ・リエット など

1人前 1,280  
(2人前より)

## Homemade salsiccia

### 自家製サルシッチャ

(手作りイタリア的ソーセージ)

ポイル / グリル Boiled / Grilled

各 980

## Homemade ham

5種盛り 2,000

### 自家製ハム

3種盛り 1,500

#### Deer ham

鹿ハム 1,380

#### Chicken ham

鶏ハム 880

#### Beef ham

牛ハム 1,380

#### Pork ham

豚ハム 1,000

#### Wild boar ham

猪ハム 1,380

## Pate de campagne w/ black sesame & walnuts

### パテドカンパーニュ

黒胡麻・くる実・黒胡椒の入ったパテ

980

## Homemade rilette

### リエット

パンにつけてお召し上がりください

780

## Smoked salty pork "Pancetta"

### 塩漬豚肉 パンチェッタ

塩漬の後にスモークしています

980

## Chicken liver paste

### 鶏レバーペースト

780

## Stewed chicken liver in red wine

### 鶏レバー赤ワイン煮

780

## Marinated trippa

### トリッパのマリネ

880

## Marinated trippa w/ herbs

### トリッパハーブマリネ

980

## Meat, vegetables & bean soup

### 肉・野菜・豆のスツパ

肉やサイ豆を煮込んだスープです

1,000

# PESCE ANTIPASTI

魚の前菜

## Fish carpaccio

### 魚のカルパッチョ

五島列島より直接入荷します。

## 3 kinds of fish carpaccio

### 3種カルパッチョ

2,800

## 2 kinds of fish carpaccio

### 2種カルパッチョ

1,800

## Today's carpaccio

### 本日のカルパッチョ

ASK

#### Sea bream

天然鯛

#### Striped beakfish

石鯛

#### Yellowtail amberjack

平政 ヒラマサ

#### Longtooth grouper

くえ

#### Squid

イカ

#### Horse mackerel

鯹 アジ

#### Grouper

ハタ

#### Sardine

鰯 イワシ

#### Mackerel

鯖 サバ

#### Tuna

鮪 マグロ

#### Octopus

タコ

## Fresh fish & herb marine

### 香草の魚刺身マリネ

1,380

## Steamed mussel w/ white wine

### ムール貝白ワイン蒸し

1,380

## Oyster fritter / Sautee

### カキフリット / ソテー

1,000

## Squid fritter / Sautee

### イカのフリット / ソテー

1,280

## Octopus fritter / Sautee

### タコのフリット / ソテー

1,000

# ANTIPASTI INSALATA

前菜 / サラダ

## Antipasto misto

### 前菜盛り合わせ

いろいろミックス

1人前 1,200  
(2人前より)

## Mozzarella & tomato

### モッツアレラとトマト

カプレーゼ

1,200

## Assorted vegetable fritter

### 野菜のいろいろフリット

1,200

## Mushroom fritter

### マッシュルームのフリット

880

## Marinade olive

### オリーブマリネ

800

## Marinated vegetables

### 野菜のマリネ

800

## Marinated Carrot & potato

### ニンジン ジャガイモ 2種のマリネ

680

## Homemade pickles

### 自家製ピクルス

780

## Focaccia

### 焼きたてパン (フォカッチャ)

モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/パルミジャーノ

3種のチーズのせ 1,000

3種のチーズと  
生ハムのせ 1,200

## Seasonal salad

### 季節のサラダ

季節の野菜が5種以上

1,380

## Rucola & raw ham salad

### ルッコラ生ハムサラダ

1,480

## Rucola salad

### ルッコラサラダ

1,000

## Tomato salad

### トマトトマトマトサラダ

1,000

## Fresh mushroom salad

### フレッシュマッシュルームサラダ

パルミジャーノ・生ハム

1,500

## Mushroom salad

### マッシュルームサラダ

880

# PESCE

## 魚料理

イタリアの魚料理

### Caciucco

リヴォルノ

カチュッコ 魚介の赤ワイントマト煮

2,800

### Aqua pazza

南イタリア

アクアパッツァ 魚介のオリーブ水炊き

2,500～

### Brodetto

ベネツィア

ブロテッド 魚介と海老を使った料理

ASK

### Chacoal grilled fish

魚の炭火焼

ASK

### Stewed fish in tomato sauce

魚のトマト煮

ASK

### Stewed fish in wine

魚のワイン煮

ASK

長崎県五島列島より  
直接入荷した魚、旬の魚介を  
調理致します。

# CARNE

## 肉料理

当レストランの牛肉は競り場より直接入札しております。是非肉の旨味を噛み締めてお召し上がりください。

### Bistecca

骨付き炭火焼ビステッカ  
(ステーキ)

### Sirloin

サーロイン

### Spencer roll

リブロース

各 100g 1,200  
(500gより)

### Aged meat

滋賀サカエヤ新保氏による

香ばしく味わい深い

特別なる熟成肉(黒毛和牛)

入荷の黒毛和牛の産地、部位により価格は異なります

100-3500g位 ASK

### Kuroge Wagyu beef

黒毛和牛

当店が毎月、直接競りより入札した

黒毛和牛を1ヶ月ほど寝かせて

水分を調節した美味しい肉です

100-1500g位 ASK

### Beef tagliata

w/ roquette & cheese

イタリア的タリアータ

ルッコラとチーズがのります

500g 7,000

300g 4,300

200g 2,900

150g 2,380

### Chacoll grilled pork w/ rock salt

国産豚 炭火焼き 岩塩

500g 3,300

300g 2,000

200g 1,380

### Deer bistecca

鹿のビステッカ

鹿の炭火焼ステーキ

2,800

### Beef cutlet w/ cheese

ミラノ牛のカツレツ

薄いカツレツ

チーズが入ってます

2,500

### Stewed wild boar in white wine soup w/ beans & vegetable

猪の白ワイン煮

豆、根菜の野菜スープ炊

0000

### Stewed beef ribs in red wine sauce

牛バラ赤ワイン煮

2,800

### Stewed various parts of beef in red wine sauce

肉の部位いろいろ

ワイン煮込み

2,000

### Stewed meat & vegetable soup

肉と野菜の煮込みスープ

1,200

### Bolito

ボリート

サルシッチャソーセージと

肉の煮込み

1,500

# PASTA RISOTTO

パスタ / リゾット

## Linguine alla pescatora

ペスカ 1,800

魚介の赤ワイントマト煮リングイネ

## Pasta w/ shrimp américaine & cheese sauce

海老のパスタ 1,800

アメリカーナチーズソース

## Spaghetti alla bolognese

ボロネーゼ 1,500

手切り牛肉ゴロゴロ入り

## Pasta al pesto genovese

パスタジェノベーゼ 1,500

## Pasta w/ tomato sauce (all'arrabbiata or Pomodoro)

濃厚トマトパスタ 各 1,380

アラビアータまたはポモドーロ

## Pasta carbonara

カルボナーラ 1,500

チーズ、卵黄、パンツェッタ、黒胡椒のみで作ります

## Lasagna

ラザニア 1,380

粗挽き肉のトマト、チーズのラザニア

## Penne gratin

ペンネグラタントーレ 1,380

## Quattro formaggi risotto

4種のチーズ

鉄釜 クワトロ 1,500

生ハム入り  
+prosciutto 1,800

フォルマジオリゾット

## Various parts of meat, vegetable, bean & cheese risotto

鉄釜 肉のリゾット 1,500

肉の部位いろいろ、香味野菜、豆、チーズ

## Shrimp bisque risotto

鉄釜 海老のビスクリゾット 1,500

海老入りビスクスープで炊いたリゾット

## Today's risotto

鉄釜 本日のリゾット ASK

季節や仕入れにより内容は変わります。  
詳しくは係の者におたずねください

# DOLCE CAFFÉ

ドルチェ / カフェ

## Lemon cheese cake

レモンチーズケーキ 800

## Savory pudding

香ばしい大人のプリン 600

## Catalana

カタラーナ 700

## Three kinds of gelato misto

ジェラート3種盛合せ 1000

## Gelato

ジェラート 600

## Espresso

エスプレッソ 500

## Americano

アメリカーノ 500

## Caffè Latte

カフェラテ 600

## Tea

紅茶 500

## Chamomile tea

カモミールティ 500

## Herb tea

ハーブティ 500



Masticarebene

マステイカーレベーネ

〒162-0834

東京都新宿区北町 21-1

TEL / 03-3269-3900