

PIAGGIO UNO BUONO VINO
AMO UNA BUONA PASTA...
MA BISOGNA DI VERO
UNA BELLA DONNA!



Un Quinto

1980年代、東京福生 / 国道16号線沿いの米軍ハウスを手づくりで
改装したイタリアンレストランがウノ・クイントのはじまりです



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

ANTIPASTO 前菜

Prosciutto 生ハム	800	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	
Tomato bruschetta トマトのブルスケッタ	580	Steamed clam w/ garlic and white wine	880
		アサリのガーリック白ワイン蒸し	
Caprese トマトとモッツアレラのカプレーゼ	580	Minestrone soup	780
		野菜たっぷりミネストローネ	
Pate de champagne 田舎風豚肉のパテ	1080	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	980
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㊟スパイス	880

INSALATA サラダ

1/5 mixed salad	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	ハーフ 560
Romaine lettuce and avocado caesar salad 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	1200
Tomato and mozzarella green salad 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	1180
Prosciutto salad 生ハムのサラダ ワインがすすむサラダ	1280



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

CARNE 肉料理

Angus beef steak

アンガス牛ロース肉のピステッカ
アンガス牛ロース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

2200

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

仔羊の香草グリル

2400

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

Stewed beef cheek in red wine sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

2600

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

自家製フォカッチャ
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
イタリア唐辛子を使用した辛いトマトソース

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
粗挽きソーセージとくたくたに茹でたブロッコリーのパスタ

Homemade fresh pasta w/ stewed vegetable sauce

野菜の煮込み手打ちパスタ “オレッキエツテ” 1480
ミネストローネの中に手打ちパスタを入れました

Butcher style spaghetti

お肉屋さんのスパゲッティ 1580
国産豚肉の内臓とパプリカ、トマトを煮込んだソースのパスタ

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
国産牛スネ肉とトマトで煮込んだ手打ちパスタ

Spaghetti w/ squid ink sauce

イカスミのスパゲッティ 1480
濃厚な味わいのスパゲッティ。くせになる味です

“Pescatore” pasta w/ seafood and tomato sauce

魚介とトマトのペスカトーレ 1680
魚介のトマトソースパスタ

Penne w/ gorgonzola cheese sauce

ペンネ ゴルゴンゾーラ 1580
青カビチーズで仕上げた濃厚クリームパスタ

Un Quinto special LASAGNA

ウノ特製 ラザニア 1000
自家製パスタとミートソース、ホワイトソース、チーズで焼き上げました

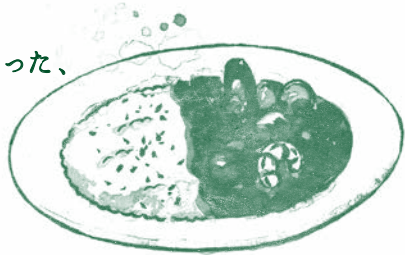
※メニューに表記されていないパスタも作りますのでスタッフにご相談ください



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を
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 | 1680 |
| 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 | 1580 |
| 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 |

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

DOLCE トルチェ

Chocolate cake ガトーショコラ	590
1/5 special tiramisu 1/5特製ティラミス	700
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ール)	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