

# Pagliariaccio Lunch

Lunch menu ¥1500(税込)~

## Pizza <サラダ付> 1500

### Rossi

- Diavola of octopus and red onion (+200)*  
マダコと赤玉葱のディアボラ  
(トマトソース / モッツアレラ / ドイア / マダコ / 赤玉葱)
- Margherita*  
マルゲリータ  
(トマトソース / モッツアレラ / バジル)
- Homemade salisiccia and smoked mozzarella (+100)*  
自家製サルシッチャと燻製モッツアレラ  
(トマトソース / 燻製モッツアレラ / バジル / 自家製サルシッチャ)
- Funghi*  
フンギ  
(トマトソース / モッツアレラ / キノコ色々)
- Marinara*  
マリナーラ  
(トマトソース / オレガノ / バジル / ニンニク)

### Bianci

- Montebianco*  
モンテビアンコ  
(自家製パンチェッタ / リコッタチーズ / イタリア栗)
- Homemade ham and basil*  
自家製ハムとバジリコ  
(自家製ハム / バジリコ / モッツアレラ)
- Borgonzola and figs (+300)*  
ゴルゴンゾーラとイチジク  
(モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / イチジク / クルミ)
- Steamed shrimp and pistachio paste (+300)*  
蒸しエビとピスタチオペースト  
(蒸しエビ / ピスタチオペースト / モッツアレラ)
- Prosciutto e rucola (+300)*  
プロシュートエルーコラ  
(モッツアレラ / 生ハム / ルッコラ)

## Secondi <サラダ・フォカッチャ付> 2000

- Japanese black beef bistecca 200g (+700)*  
黒毛和牛ビステッカ 200g  
当店で使用している和牛は芝浦の屠場で直接一頭一頭品定めをし一頭丸ごと競買いをしておりますので安価でご提供しております。
- Fresh fish and mushroom vapore tapenade sauce with walnuts*  
天然鮮魚と茸のヴァポーレ  
クルミ入りタプナードソース

## Pasta <サラダ・フォカッチャ付> 1500

- Roasted mackerel with herbs, anchovies, olives, caper Puttanesca Bianco*  
真鯖の香草ローストとアンチョビ、オリーブ、ケイパー "プッタネスカビアンコ"
- Fettuccine with wagyu beef in tomato ragu sauce (+200)*  
黒毛和牛のナポリ風トマトラゲーフェットチーネ  
~クラシカルな牛肉のトマト煮込みソース~
- Kiln-roasted pumpkin and prosciutto cream sauce fusilli (+100)*  
窯焼きカボチャと生ハムの  
クリームソース フジッリ

## Dessert

- ご一緒にどうぞ  
Lunch dessert +300  
(Mini size)  
ランチデザート

- Draft beer 500  
生ビール
- Sparkling wine 500  
スパークリングワイン
- Glass wine 500  
グラスワイン(赤/白)

## Drink

- Blood orange juice 300  
ブラッドオレンジジュース
- Orange juice 200  
オレンジジュース
- Grapefruit juice 200  
グレープフルーツジュース
- Coffee (hot/ice) 200  
コーヒー(ホット/アイス)
- Tea (hot/ice) 200  
紅茶(ホット/アイス)
- Ice peach tea 200  
アイスピーチティ
- Herb tea 300  
ハーブティ各種(ホット)