

Pagliariaccio Lunch

Lunch menu ¥1500(税込)~

Course パリアッチョのコース

- ・前菜盛り合わせ
- ・下記のピッツァ/パスタからお好きなものをお選びください。
(お一人様1品)
- ・ドルチェ
- ・コーヒー又は紅茶、ハーブティー
- ・Assorted appetizers
- ・Choose pizza or pasta from below.
- ・Dolce
- ・Coffee or tea, herb tea

2800

- ・前菜盛り合わせ
- ・下記のピッツァ/パスタからお好きなものをお選びください。
(お一人様1品)
- ・黒毛和牛ビステッカ (お一人様 100g)
- ・ドルチェ
- ・コーヒー又は紅茶、ハーブティー
- ・Assorted appetizers
- ・Choose pizza or pasta from below.
- ・Japanese Black Beef Bistecca
- ・Dolce • Coffee or tea, herb tea

3900

Pizza 〈サラダ付〉

Rossi

1. Margherita
マルゲリータ
(トマトソース / モッツァレラ / バジル) 1500
2. Siciliana
東村山揚げナス、アンチョビ、オリーブ、
ケイパーのマリナーラ”シチリアーナ”
(トマトソース、ニンニク、オレガノ、アンチョビ、
オリーブ、ケイパー、揚げナス) 1500
3. Diavola
長谷川農園マッシュルームと蒸しエビ、
カラブリアとうがらしのディアボラ
(トマトソース、モッツァレラ、カラブリアとうがらし、
マッシュルーム、蒸しエビ) 1500

Bianci

4. Mortadella and watercress
ナラで燻したスモークモルタデッラと
クレソンのピアンカ
(モッツァレラ、スモークモルタデッラ、クレソン、こしょう) 1500
5. Montebianco
チーズ職人のリコッタチーズとイタリア栗、
パンチェッタの”モンテビアンコ”
(モッツァレラ、リコッタチーズ、イタリア栗、パンチェッタ、こしょう)
6. Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ
(モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタチーズ、グラナパダーノ) 1650
1800

Secondi 〈サラダ・フォカッチャ付〉

1. Japanese black beef bistecca 200g
+ vegetables from Higashi-murayama
黒毛和牛赤身肉と東村山野菜の窯焼きビステッカ
ピッツァ職人風 200g 2700
2. Natural fresh fish croccante
Sun-dried tomato + walnut cream sauce
天然鮮魚のクロッカント
ドライトマトとクルミのクリームソース 2200

Pasta 〈サラダ・フォカッチャ付〉

1. Spaghettini w/ homemade salsiccia + seared
burdock Roman style Cacio e Pepe
自家製サルシッチャとたたきごぼうのローマ風
”カチョエペペ”スパゲッティニ 1500
2. Fettuccine with wagyu beef in
tomato ragu sauce
黒毛和牛のナポリ風トマトラグー 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~ 1700
3. Fusilli with Hiroshima oysters +
green seaweed cream sauce
広島産カキと青のりのクリームソース フジッリ 1700

Dessert

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

- 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 300
オレンジジュース
Grapefruit juice 300
グレープフルーツジュース
Coffee (hot/ice) 300
コーヒー(ホット/アイス)
Caffe latte 400
カフェラテ(ホット/アイス)
Tea (hot/ice) 300
紅茶(ホット/アイス)
Herb tea (hot/ice) 400
ハーブティ各種(ホット)