

Pagliaccio Lunch

Lunch menu ¥1500^(税込)~

Pizza <サラダ付>

Rossi

1. *Margherita*
マルゲリータ
(トマトソース / モッツアレラ / バジル) 1500
2. *Cicinielli*
釜揚げしらすと焦がしニンニクのマリナーラ
"チチニエッリ"
(トマトソース / ニンニク / オレガノ / 釜揚げしらす) 1500
3. *Diavola*
南イタリア発酵サラミとナポリサラミ、
オリーブのディアボラ
(トマトソース / モッツアレラ / ドウライヤ / ナポリサラミ / オリーブ) 1500

Bianci

4. *Salsiccia + friarielli*
自家製サルシッチャとナポリ人大好き
"フリアリエッリ"のピアンカ
(モッツアレラ / 自家製サルシッチャ / フリアリエッリ) 1650
5. *Quattro Formaggi*
クアトロフォルマッジ
(モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / リコッタチーズ / グラーナパダーノ) 1800
6. *Snow crab, grilled arugula, + provola cheese*
本ズワイガニと焼ルーコラ、プロヴォラチーズのピアンカ
(モッツアレラ / 本ズワイガニ / 焼ルーコラ / プロヴォラチーズ) 2200

Secondi <サラダ・フォカッチャ付>

- A. *Bistecca made with lean kuroge-wagyu beef, fresh pepper, + dried lemon*
黒毛和牛赤身肉、生粒こしょう、
ドライレモンを効かせたビステッカ 2900
- B. *Natural fresh fish baked in a kiln with crispy croccante*
天然鮮魚の窯焼きクロッカント カリカリ焼き 2400

Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

7. *Roman-style "cacio e pepe" spaghetti with cabbage & aged potatoes*
トロトロちりめんキャベツと熟成じゃがいもの
ローマ風"カチョエペペ"スパゲッティニ 1500
8. *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
9. *Smoked scallops + Italian radicchio cream sauce fusilli*
スモークしたホタテとイタリア産ラディッキオの
クリームソースフジッリ 1700

Course パリアッチョのコース

- 前菜盛り合わせ
- 上記のピッツァ / 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
- 上記のピッツァ / 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

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)