

PIAGGIO UNO BUONO VINO  
AMO UNA BUONA PASTA...  
MA BISOGNO 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 1000

**Tomato bruschetta**  
トマトのブルスケッタ 800

**Caprese**  
トマトとモッツアレラのカプレーゼ 1300

**Pate de champagne**  
田舎風豚肉のパテ 1500

**Sauteed vegetables,  
garlic and anchovy** 1200  
いろいろ野菜のガーリックアンチョビソテー

**Steamed vegetable salad** 1200  
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** 1300  
生ハムとルッコラのピアディーナ 王道の食べ方です

**Cheese piadina** 1100  
チーズピアディーナ アレンジバージョンです

**Spicy piadina** 1100  
スパイシーピアディーナ 12種類の<sup>㊄</sup>スパイス

## INSALATA サラダ

**1/5 mixed salad** 1200  
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 600

**Romaine lettuce and avocado caesar salad** ※ハーフはできません 1500  
ロメインレタスとアボカドのシーザーサラダ 当店一番人気のリサラダサラダ

**Tomato and mozzarella green salad** 1600  
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

**Prosciutto salad** 1600  
生ハムのサラダ ワインがすすむサラダ

1ドリンクオーダーにご協力ください。Please cooperate with 1 drink order.

当店のメニューはすべて「税込み表示」です。Tax is included on the prices listed on this menu.24.12



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

## CARNE 肉料理

---

### “Diavolo” grilled spicy chicken

若鶏のディアボロスパイシーグリル

3000

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

---

### Stewed beef cheek in red wine sauce

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

4200

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

自家製フオカッチャ

500

国産小麦粉を使用した自家製パン

オリーブオイルとバルサミコ付き

---

### Garlic toast

ガーリックトースト

500

ニンニクバターが最高

---

1ドリンクオーダーにご協力ください。Please cooperate with 1 drink order.

当店のメニューはすべて「税込み表示」です。Tax is included on the prices listed on this menu.24.12



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 1600  
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 1700  
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

### Butcher style spaghetti

お肉屋さんのスパゲッティ 1700  
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 1800  
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 1800  
濃厚な味わいのスパゲッティ。くせになる味です

### Spaghetti w/ alla panna (Simple cream sauce)

スパゲッティ ア ラ パンナ 1600  
シンプルなクリームスパゲッティ

### Penne w/ gorgonzola cheese sauce

ペンネ ゴルゴンゾーラ 2000  
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 1800  
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

1ドリンクオーダーにご協力ください。Please cooperate with 1 drink order.

当店のメニューはすべて「税込み表示」です。Tax is included on the prices listed on this menu.24.12

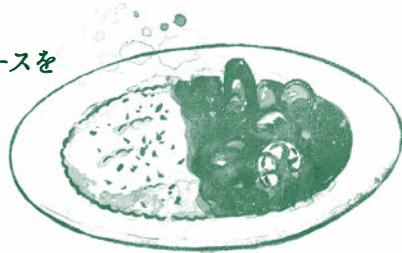


2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO  
#197-0011

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

## ITALIAN RICE 名物 イタリアンライス

ハーブとスパイス香る特製トマトチーズソースを  
サフランライスと一緒に食べる完全  
オリジナルフード。他では味わえない  
クセになる美味しさ。



### 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

2000

## RISOTTO リゾット

Risotto with Squid Ink  
イカスミのリゾット

2000

Parmigiano reggiano risotto  
パルミジャーノリゾット

1800

1ドリンクオーダーにご協力ください。Please cooperate with 1 drink order.  
当店のメニューはすべて「税込み表示」です。Tax is included on the prices listed on this menu.24.12



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

## DOLCE トルチェ

<b>Chocolate cake</b> ガトーショコラ	700
<b>1/5 special tiramisu</b> 1 / 5 特製 ティラミス	900
<b>Homemade ice cream</b> 自家製ジェラート	各 400

## CAFFE カフェ

<b>Caffe</b> コーヒー	500
<b>Espresso</b> エスプレッソ	600
<b>Cappuccino</b> カプチーノ	680
<b>Tea (hot)</b> 紅茶 (ホット)	600
<b>Herbal tea (hot)</b> ハーブティー (ホットルイボスティー)	600

## DIGESTIVO 食後酒

<b>Grappa</b> グラッパ	900
<b>Nocello</b> ノチェロ	700
<b>Amaretto</b> アマレッティ	700
<b>Limoncello</b> リモンチェロ	700