

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^秘スパイス

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.25.04



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

自家製フォカッチャ

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.25.04



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 1800
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 1900
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 1700
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.25.04

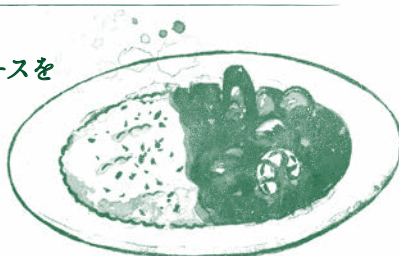


2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

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.25.04



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

DOLCE ドルチェ

Chocolate cake ガトーショコラ	900
---------------------------	-----

1/5 special tiramisu 1 / 5 特製 ティラミス	1000
--	------

Homemade ice cream 自家製ジェラート	各 400
--------------------------------	-------

CAFFE カフェ

Caffe コーヒー	500
---------------	-----

Espresso エスプレッソ	600
--------------------	-----

Cappuccino カプチーノ	680
---------------------	-----

Tea (hot) 紅茶 (ホット)	600
-----------------------	-----

Herbal tea (hot) ハーブティー (ホット/イボスティー)	600
---	-----

DIGESTIVO 食後酒

Grappa グラッパ	900
----------------	-----

Nocello ノチェロ	700
-----------------	-----

Amaretto アマレッティ	700
--------------------	-----

Limoncello リモンチェロ	700
----------------------	-----

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.25.04