

Pagliariaccio 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. *Marinara*
マリナーラ
(トマトソース / チェリートマト / ニンニク / オレガノ / バジル) 1500
3. *Calabrese*
カラブレーゼ
(トマトソース / モッツアレラ / 発酵サラミドワイヤ / 青とうがらし / ナポリサラミ) 1700

Bianchi

4. *Mais*
マيس
(モッツアレラ / とうもろこし / 生クリーム) 1600
5. *Bianca w/ homemade tuna, anchovies, capers + red onions*
自家製ツナとアンチョビ、ケイパー、赤玉葱のピアンカ
(自家製ツナ / モッツアレラ / アンチョビ / ケイパー / 赤玉葱) 1700
6. *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

Secondi <サラダ・フォカッチャ付>

- A. *Kuroge-wagyu beef Lean Meat Tagliata*
黒毛和牛赤身肉タリアータ 3200
- B. *Fresh wild fish + early summer vegetable vaporetto w/ tomato, oregano + caper sauce*
天然鮮魚と初夏野菜のヴァポーレ
~ トマト、オレガノ、ケイパーのソース~ 2800

Pasta <サラダ・フォカッチャ付>

7. *Homemade salsiccia, peperoncino spaghetti w/ melted zucchini*
自家製サルシッチャ、とろとろズッキーニのペペロンチーノスパゲティーニ 1500
8. *Fettuccine w/ Kuroge-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. *Herb-roasted sardines + celery w/ tomato sauce*
真イワシの香草ローストとセロリのトマトソースフジッリ 1500

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 +350

- 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)