

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

Assorted antipasto platter S 1800 ウंकイント前菜盛り合わせ L 2800	Tomato bruschetta 800 トマトのブルスケッタ
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	Chicken white liver bruschetta 800 鶏白レバーのブルスケッタ
Steamed vegetable salad 1200 温野菜サラダ	Walnut focaccia w/ gorgonzola & honey toast 900 クルミフォカッチャとゴルゴンゾーラハニートースト
Homemade pickles 400 自家製ピクルス	Prosciutto 1000 生ハム
Caprese 1200 トマトとモッツアレラのカプレーゼ	Pate de champagne 1500 田舎風豚肉のパテ

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
Avocado caesar salad 1500 アボカドのシーザーサラダ 当店一番人気のチーズたっぷりサラダ	※ハーフはできません
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.26.01



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

4500

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

400

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

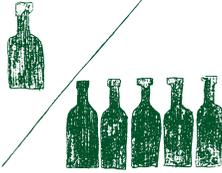
ガーリックトースト

400

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.26.01



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 1500
イタリア唐辛子を使用した辛いトマトソース

Handmade pasta w/ sausage and broccoli

自家製ソーセージとブロッコリーのパツパルデッレ 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 Pasta

Butcher style spaghetti

お肉屋さんのスパゲッティ 1600
国産豚肉の内臓とパプリカ、トマトを煮込んだソースの Pasta

Handmade pasta w/ beef shank & pork bolognese sauce

国産牛スネと豚肉のボロネーゼパツパルデッレ 1700
国産牛スネ肉とトマトで煮込んだソース

Spaghetti w/ squid ink sauce

イカスミのスパゲッティ 1500
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 Pasta

Carbonara w/ homemade pancetta

自家製パンチェッタのカルボナーラ 1500
手作りパンチェッタと2種のチーズ卵黄を使用したローマスタイル

Un Quinto special LASAGNA

ウノ特製 ラザニア 1600
自家製 Pasta 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 Pasta 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.26.01

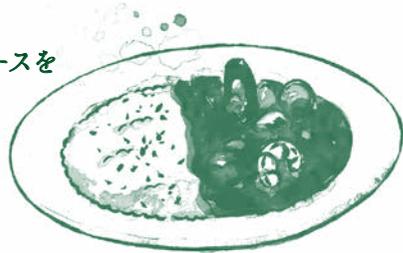


2270-B15 Fussa Fussa-shi TOKYO
#197-0011

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

1800

Parmigiano reggiano risotto

パルミジャーノリゾット

1800



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(ホットルイボスティー)	600

DIGESTIVO 食後酒

Grappa グラッパ	1100
Nocello ノチェロ	800
Amaretto アマレッティ	800
Limoncello リモンチェロ	800