

Dinner

17:30 ~ 22:00 (L.O 21:30)

Pasta DAL CUORE
カンバーニュ州
グラニャーノ産

Source (Pomodoro)
《PASTA SOURCE》
CAMPO GRANDE
プーリア州

Pizza CAPUTO
カンバーニュ州カブート社
PIZZERIA TIPO
SACCO ROSSO TIPO

in Campo 《PIZZA SOURCE》
IN CAMPO
カンバーニュ州

Mozzarella
カンバーニュ州カゼルダ
ポンティカルボ社
PONTICORVO

Meat 「輸入牛」 AUSTRALIA
・オーストラリア
・ニュージーランド等

Salt シチリア島トラバーニの海塩

Vegetables 「山梨県産」
・甲州地どり
・クリスタルポーク等
(国内産)

NEW ZEALAND

ORCHARD
こだわりの使用食材

木曜定休
(月に一度水曜日の連休あります)

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:30)
DINNER 17:30 ~ 22:00 (L.O 21:30)

TAKE OUT
承ります
TEL 055-280-5501

ANTIPASTO

前菜



ポテト&オニオンフライ

| | |
|-------------------------------|--------|
| 気まぐれ前菜盛り合わせ (1人前) | ¥1500- |
| フライドポテト〜パルミジャーノがけ〜 | ¥660- |
| 大人のフライドポテト (カラスミがけ) | ¥730- |
| ポテト&オニオンフライ | ¥850- |
| チキンのスパイスフリット | ¥900- |
| 鮮魚のカルパッチョ (魚種はSTAFFまで) | ¥1000- |
| サーモンのスカベッチェ (サーモンのイタリア風南蛮漬け) | ¥830- |
| 柔らかローストポークとルッコラ | ¥900- |
| フリッタティーナ (2ヶ) (パスタ入りクリームコロッケ) | ¥700- |
| アランチーニ (2ヶ) (ライスコロッケ) | ¥700- |
| おいしい生春巻 | ¥800- |
| 水牛のモッツァレラと完熟トマトのカプレーゼ | ¥1250- |
| 大海老の香草焼き (2尾) | ¥950- |
| あさりとムール貝のワイン蒸し | ¥900- |
| トリッパのトマト煮込み | ¥950- |
| セセリとジャガイモの窯焼き | ¥950- |

毎週空輸!

IN SALATA

サラダ



魚介たっぷり海賊サラダ

| | |
|-------------|--------|
| グリーンサラダ | ¥880- |
| 温玉シーザーサラダ | ¥1100- |
| 生ハムサラダ | ¥1150- |
| 魚介たっぷり海賊サラダ | ¥1450- |

ZUPPA PANE RISO

スープ/パン/ライス

| | | | |
|------------|-------|----------------------|-------|
| 本日のスープ | ¥600- | | |
| 具沢山ミネストローネ | ¥620- | ガーリックトースト | ¥400- |
| 白いごはん | ¥280- | ピッツァパーネ (PIZZA生地のパン) | ¥400- |
| 大盛り白いごはん | ¥380- | ピッツァフォカッチャ | ¥600- |

PIZZA

ピッツァ

モッツァレラ入りのPIZZAへ
 燻製モッツァレラに変更 + ¥200-
 水牛モッツァレラに変更 + ¥600-
 モッツァレラ増量 + ¥200-
 全てのPIZZAへ バジル増量 + ¥150-

トマトベース(ROSSO)

| | |
|---|--------|
| マリナーラ (ニンニク、オレガノ、バジル) | ¥1000- |
| マリナーラ コン パンチェッタ (塩漬け豚バラ、赤玉葱、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル) | ¥1400- |
| チチニエッリ (しらす、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル) | ¥1400- |
| マルゲリータ (モッツァレラ、バジル) | ¥1450- |
| マルゲリータSTG (水牛モッツァレラ、バジル) | ¥2200- |
| ロマーナ (アンチョビ、オレガノ、ケーパー、モッツァレラ、バジル) | ¥1600- |
| ディアボラ (辛ロナポリサラミ、モッツァレラ、バジル) | ¥1700- |
| ラザーニャ (モルタデッラハム、リコッタ、モッツァレラ、バジル、黒胡椒) | ¥1700- |
| フンギトソノ (キノコソテー、ツナ、モッツァレラ、バジル) | ¥1700- |
| ウォーボ (半熟卵、モッツァレラ、バジル、黒胡椒) | ¥1550- |



マルゲリータ

モッツァレラベース(BIANCA)

| | |
|---|--------|
| マリナーラピアンカ (ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル) | ¥1300- |
| フィレット (ミニトマト、モッツァレラ、バジル) | ¥1450- |
| バンビーノ (モルタデッラハム、コーン、生クリーム、モッツァレラ) | ¥1650- |
| ピアンケッティ (しらす、長葱、ニンニク、モッツァレラ) | ¥1540- |
| トソノイチポッラ (ツナ、赤玉葱、ケーパー、オレガノ、モッツァレラ、ミニトマト、バジル) | ¥1760- |
| ビスマルク (モルタデッラハム、半熟卵、モッツァレラ、黒胡椒) | ¥1760- |
| プロシュートイルッコラ (生ハム、ルッコラ、ミニトマト、モッツァレラ、バジル) | ¥2000- |
| クアトロフォルマッジ (モッツァレラ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ) | ¥2050- |
| サルシッチャ (ソーセージ、青菜、燻製モッツァレラ) | ¥1850- |
| アメリカーナ (ソーセージ、フライドポテト、モッツァレラ、リコッタ) | ¥1800- |
| スピナッチ (ほうれん草、ミラノサラミ、モッツァレラ) | ¥1600- |



クアトロフォルマッジ

メタメタ 【お好きな2種類を1枚のPIZZAに】

(メタメタご注文の際はスマホオーダーではなく、STAFFへご注文下さい。)

¥2300-

PASTA

パスタ

パスタ大盛り + ¥200-

定番!

ベーコンととろ〜リモツツアレラ

(ベーコン・モツツアレラ・トマトソース)

¥1450-

揚げ茄子とベーコンのアラビアータ〜リコッタ乗せ〜

(揚げ茄子、ベーコン、唐辛子、トマトソース)

¥1550-

オススメ!

ボソゴレナポレターノ

(活アサリとミニトマトのソース)

¥1500-

和牛のポロネーゼ

(ポローニャ風ミートソース)

¥1550-

タコのラグーソース

(タコのミートソース、ケッパー、オレガノ)

¥1500-

パソチェッタと木の子の温玉カルボナーラ

(塩漬け豚バラ、キノコ、卵、生クリーム、黒胡椒)

¥1500-

小海老と木の子の和風

(小エビ、キノコ)

¥1400-

サルシッチャとキャベツのペペロンチーノ

(ハーブの効いた挽肉、キャベツ、ニンニク、唐辛子のオイルソース)

¥1400-

釜揚げシラスとレタス、カラスミのオイルソース

(しらす、レタス、カラスミ、オイルソース)

¥1450-



CALNE

肉料理

オススメ!

窯焼きサルシッチャ (2本) (ハーブ入りイタリアソーセージ)

¥1500-

クリスタルポークのポルケッタ (ハーブの効いたイタリアチャーシュー)

¥1650-

豚肩ロースのソテー〜茄子とトマト・モツツアレラのグラタン風〜

¥1750-

復活!

山梨県産とりもも肉のハーブグリル

¥1700-

豚ヒレ肉のコトレッタ〜ブルスケッタ風〜 (イタリアカツレツ)

¥1700-

大人気!

牛ハラミのタリアータ (ハラミのステーキ)

¥2250-

スペアリブの柔らか煮込み

¥1700-

甲州地どりの窯焼き

¥2000-

ポルペッティニーニ〜和牛のミートボールトマト煮〜

¥1650-



PESCE

魚料理

仕入れにより提供できない場合もあります。
魚種はSTAFFまでお尋ねください。

本日の鮮魚アクアパッツァ

¥2300-