



PIZZA 【ピッツァ】



マルゲリータ
Margherita vacca
(Mozzarella and basil) for 2persons
直径約30cm
2人前 **¥2,376** 税込 (税抜¥2,200)
自家製モッツアレラの美味しさ
際立つピッツァ



クアットロ・フォルマッジ“4種チーズ”
Four cheeses - mozzarella, gorgonzola,
mascarpone, and parmesan cheese for 2persons
直径約30cm
2人前 **¥2,808** 税込 (税抜¥2,600)
マスカルポーネを加えた
濃厚クリーミーな味わい



プロシュット・ポモドーロ・ルーコラ
Prosciutto ham and fresh tomatoes,
rucola, parmesan cheese for 2persons
直径約30cm
2人前 **¥3,240** 税込 (税抜¥3,000)
切り立てのバルマ産プロシュット、
トマト、ルーコラの絶妙な相性



Pizza alla Napoletana
窯焼きナポリピッツァ
イタリア産小麦粉の旨味を
味わえる熟成生地
風味豊かなイタリアのピッツァ専用小麦の熟成生
地を一枚一枚手で伸ばし、ナポリの名工“マリオ・
アカウント”の石窯で焼き上げました。

PRIMO PIATTO PASTA 【パスタ料理】



海老トマトクリームソースの
タリアテッレ ローマ風
Roman-style tagliatelle with tomato cream
sauce using Lobster for 3 or 2persons
2人前 **¥4,212** 税込 (税抜¥3,900)
3人前 **¥6,048** 税込 (税抜¥5,600)



豚ホホ肉ハム、トマトソースの
リガトーニ・アマトリチアーナ ローマ風
Roman-style rigatoni amatriciana with
cured pork jowl tomato sauce for 3 or 2persons
2人前 **¥3,456** 税込 (税抜¥3,200)
3人前 **¥4,860** 税込 (税抜¥4,500)



にいがた“くびき牛”
ラグーソースのリガトーニ
Bologna-style tagliatelle with ragu sauce featuring
locally raised Niigata beef for 3 or 2persons
2人前 **¥4,104** 税込 (税抜¥3,800)
3人前 **¥5,832** 税込 (税抜¥5,400)



にいがた“くびき牛”の
自家製ラザニア
Lasagne for 6persons or 1/2
ハーフ **¥7,020** 税込 (税抜¥6,500)
6人前 **¥13,500** 税込 (税抜¥12,500)
くびき牛の旨味たっぷりの自家製麺を組
み立ててつくるラザニアです。

※事前予約が必要です



DELIVERY & TAKE OUT



ご注文はこちら

ご注文2万円以上で
ご希望の場所までお届けします
※別途送料を頂戴する場合がございます

SALUMERIA 【サルメリア】



シェフセレクトの生ハム
プロシュット3人前
Soft-press prosciutto ham
for 3persons or 1/2
ハーフ **¥3,024** 税込 (税抜¥2,800)
3人前 **¥5,184** 税込 (税抜¥4,800)
濃い肉の味とフルーツの様な香り立つク
ォルス・リストランテが自信を持ってお薦
めする生ハム。ティジェツラに挟んで。



プロシュットとサラミ、
コットハム類のアソート
Assorted cold cuts by Parma butcher
for 3persons or 1/2
ハーフ **¥3,240** 税込 (税抜¥3,000)
3人前 **¥5,616** 税込 (税抜¥5,200)
自慢のプロシュット、厳選されたバルマ産
サラミとコットハムの盛り合わせです。



プロシュット、サラミ、
チーズのアソート
Assorted cold cuts by Parma butcher &
Italian cheese for 3persons or 1/2
ハーフ **¥4,320** 税込 (税抜¥4,000)
3人前 **¥7,776** 税込 (税抜¥7,200)
ハムサラミ類の盛り合わせに、ワインに合
わせた希少チーズを加えました。



ワインのための
イタリア産チーズのアソート
Assorted Italian cheese for 3persons or 1/2
ハーフ **¥7,020** 税込 (税抜¥6,500)
3人前 **¥13,176** 税込 (税抜¥12,200)
ワインとのアピナメント(マリアージュ)引
き立つチーズを厳選、バルミジャーノレッ
ジャーノのはじめ、イタリアの郷土特色を
あわわずチーズを盛り合わせました。



SECONDO PIATTO 【メイン肉料理】



にいがた湯之谷“深雪もち豚”の
自家製サルシッチャ(腸詰め)の
グリルジャガイモのロースト添え
Charcoal grilled Homemade salsiccia with
Nagomi pork from Niigata for 4persons or 1/2
ハーフ **¥4,860** 税込 (税抜¥4,500)
4人前 **¥9,072** 税込 (税抜¥8,400)



にいがた“くびき牛”の自家製
アンブルゲル(網脂包みハンバーグ)
ほうれん草のソーテー添え
Hamburg steak locally raised
Niigata beef for 8persons or 1/2
ハーフ **¥6,264** 税込 (税抜¥5,800)
4人前 **¥11,880** 税込 (税抜¥11,000)



にいがた“くびき牛”の
ローストビーフ
Roasted locally raised Niigata beef
for 4persons or 1/2
ハーフ **¥7,020** 税込 (税抜¥6,500)
4人前 **¥12,960** 税込 (税抜¥12,000)
※事前予約が必要です



PARMIGIANO REGGIANO
DOP DI MONTAGNA
バルミジャーノ・レッジャーノ
山岳地帯で飼育される赤牛ブルーナ・
アルビーナのミルクで作られたバルミ
ジャーノ、放牧で牧草のみ飼料として
与えられ、味わい濃く豊かなチーズ。

ANTIPASTO 【前菜料理】



自家製モッツアレラチーズと
トマト、バジルのカプレーゼ
Capri-style mozzarella and
tomato salad 40 or 20pieces
20個入 **¥6,480** 税込 (税抜¥6,000)
40個入 **¥12,096** 税込 (税抜¥11,200)
※事前予約が必要です



たっぷり有機野菜の
具だくさんサラダ
The house salad is overflowing
with plentiful fresh, seasonal
vegetables for 2persons or 1/2
ハーフ **¥2,592** 税込 (税抜¥2,400)
2人前 **¥4,320** 税込 (税抜¥4,000)



DOLCE 【ドルチェ】



濃厚なパンナコッタ
タロッコオレンジソース
Italian dessert "Pannacotta"
30pieces or 15pieces
15個入 **¥4,752** 税込 (税抜¥4,400)
30個入 **¥8,640** 税込 (税抜¥8,000)
※事前予約が必要です



赤ワイン風味のブルーント
チョコレートのタルト (26cmホール)
Chocolate Tart with Red Wine
diameter 26cm
10人前 **¥6,480** 税込 (税抜¥6,000)
※事前予約が必要です



特製カスタード
焼きプリン
Custard pudding
¥864税込 (税抜¥800)



その他カトルドルチェ
Recommended Tarts
¥864税込 (税抜¥800)

※価格は総額表示です。