

OSTERIA

denominazione di origine controllata

前菜 ANTIPASTI

arancini フライドボール トマトソース添え	20
frittata patate e cipolla 玉ねぎとポテトのフリッタータ	20
asparagi uova e pecorino グリルアスパラガス目玉焼きとペコリーノチーズ添え	22
polpetta al pomodoro ボルペッティ(ラージ)濃厚トマトソース添え	22
bocconcini di pollo alla milanese フライドチキンフィレサラダ、レモン、 パルミジャーノ・レッジャーノ添え	24
bufala frita con pesto al crema ブッラータジェノヴェーゼソースとクリーム添え	24
polpettine al formaggio 豚肉ミートボール(5個)チーズクリーム仕立て	24
spinaci funghi ほうれん草のソテーオリーブオイル・にんにく・ ペコリーノ添え	24
caprese di bufala モッツアレラ・ディ・ブッフアラトマト・フレッシュバジル	26
calamari in umido イカの煮込みトマトソース・オリーブ・唐辛子	28

polpo e patate タコと馬鈴薯にんにく・オリーブオイル	28
burrata ブッラータ(150g)ルッコラ・トマト・パルマ産生ハム	30
gamberi mediterranea 海老のガーリックソテーにんにく・唐辛子	30
beef carpaccio 牛肉のカルパッチョルッコラ・パルミジャーノ・ オリーブオイル	32
fritto misto 海老・イカ・白身魚のフリットタルタルソース	32
salumi シェフ厳選冷製肉の盛り合わせ	34
vongole guazzeffo アサリの白ワイン煮 エクストラバージンオリーブオイルが け・パセリ添え	36
calamari fritto イカの海塩フリットタルタルソース・チミチュリソース添え	38
antipasto italiana モッツアレラ・ディ・ブッフアラとペコリーノ 季節野菜・ハニーマリネのマッシュルーム・サルーミ	88
antipasto misti ブッラータとサルーミの盛り合わせ(4名様おすすめ)	98

シェアプレート
PIATTO DI
FAMIGLIA

pesce al forno 真鯛の丸ごとグリルハーブ・塩・レモン	98
grigliata mista di pesce 海老・アサリ・帆立・白身魚	178

grigliata mista di carne リブアイステーキ・ラムチョップ・サルシッチャ・チキン・ 季節野菜	198
piatto di 'giapponese' wagyu 鹿児島産A5和牛 ステーキカット盛り合わせ(780g)	298

メインディッシュ
SECONDI PIATTI

verdure alla griglia グリル野菜の盛り合わせオリーブオイル・ バルサミコドレッシング ー スモークサーモン +\$6, イタリア産生ハム +\$8	32
cotoletta di pollo 鶏胸肉のフリットサラダ・タルタルソース添え	34
salmone alla griglia con verdure miste サーモンのグリル季節野菜添え	42
branzino mediterranean スズキのソテーレモンバターソース	48

tagliata di manzo オーストラリア産ビーフステーキ(250g)	48
cod fish & scallops 銀鱈のオープン焼き 北海道産帆立・ アスパラガスパセリハーブオイル	58
costolette di agnello ニュージーランド産仔羊ラックのグリル ローズマリー風味・グリル野菜添え	62
costata di manzo "ribeye steak" USDAアングス リブアイステーキ(250g)グリル野菜添え	68

(パスタ・ラヴィオリ・リゾット) PRIMI

lasagne classica 牛挽肉のラグーとモッツアレラのラザニア	32
lasagne campania クレマビアンカマッシュルーム・馬鈴薯・ ブラックオリーブブッフアラ&モッツアレラ	34
melanzane alla parmigiana 茄子のオープン焼きトマトソースとモッツアレラ	34
—	—
linguine aglio e olio アーリオ・オーリオにんにく・唐辛子・ エクストラバージンオリーブオイル	30
gnocchetti campidanesi サルシッチャのトマトソース	32
pasta alla carbonara * 卵黄・パルミジャーノ・パンチェッタ	32
pasta vegetariano 市場直送野菜(オリーブオイル または トマトソース)	32
spaghetti puttanesca アンチョビ・ケッパー・オリーブ・松の実トマトソース	32
gnocchi quattro formaggi e noci 胡桃入り4種チーズクリームソース	34
pasta ai funghi マッシュルームとにんにくのソテー タリアテッレバジル・ペコリーノ風味	34
tagliatelle alla gricia グアンチャーレのタリアテッレパルミジャーノ・ フレッシュパセリ	34
fusilli pesto genovese e burratina ジェノヴェーゼ タリアテッレ季節野菜・ブッラータ添え	36
linguine ai gamberi 海老とにんにくのオイルパスタ唐辛子風味	38

オールデイダイニング メニュー

pasta ai frutti di mare * 魚介のトマトソースパスタ	38
tagliatelle calamari zafferano イカとサフランのオイルパスタにんにく・チェリートマト	38
pasta vongole e bottarga * アサリとボツタルガのオイルパスタにんにく風味	40
tagliatelle nere al granchio イカ墨パスタのアーリオ・オーリオ蟹身入り	42
—	—
ravioli di spinaci ほうれん草のラヴィオリ(8個)トマトソース・ パルミジャーノ	32
ravioli di funghi マッシュルームとリコッタバター・パルミジャーノ仕立て	34
—	—
risotto zafferano サフランのリゾット	34
autumn truffle risotto トリュフ香る野菜ブロードのリゾットコンフィトマト・パセリ・ エクストラバージンオリーブオイル	36
risotto in crema di zucca e speck 南瓜クリームのリゾット スペック添え	36
risotto asparagi グリーンアスパラガスのリゾット	38
risotto al gamberi scottati 海老ブロードのリゾットバタフライシュリンプ・刻みパセリ	40
risotto al polpo nero イカ墨リゾット タコ添え	40
risotto nemo 雲丹風味のリゾット 海老・パセリ	44

* choice of pasta:

フジッリ fusilli	リングイネ linguine	ペンネ penne	グルテンフリー gluten free
リガトーニ rigatoni	スパゲッティ spaghetti	タリアテッレ tagliatelle	カッペッリーニ capellini

Prices are subject to GST and any other applicable taxes, surcharges or fees.

価格には GST およびその他の適用される税金、追加料金、または手数料が適用されます

OSTERIA

denominazione di origine controllata

ピッツァ PIZZA

margherita マルゲリータトマト・モッツアレラ・フレッシュバジル	28
napoletana トマト・モッツアレラ・アンチョビ・ケッパー・オレガノ	32
ortolana トマト・モッツアレラ・季節野菜	32
regina モッツアレラ・24ヶ月熟成パルミジャーノ・フレッシュオレガノ	32
tonno e cipolla トマト・モッツアレラ・ツナ・オニオン	32
asparagi トマト・モッツアレラ・コットハム・卵・アスパラガス	34
popeye トマト・モッツアレラ・リコッタ・ほうれん草	36
prosciutto funghi トマト・モッツアレラ・コットハム・マッシュルーム	36
4 formaggi モッツアレラ・ペコリーノ・タレジヨ・ゴルゴンゾーラ	38
bologna トマト・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ピスタチオ・モルタデッラ	38
porchetta モッツアレラ・チェリートマト・馬鈴薯・ポークロイン・ローズマリーオイル	38
capricciosa トマト・モッツアレラ・コットハム・オリーブ・マッシュルーム・アーティチョーク	40
diavola トマト・モッツアレラ・スパイシーサラミ	40
gorgonzola e salsiccia トマト・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・サルシッチャ	40

parma rucola トマト・モッツアレラ・パルマ産生ハム・ルッコラ・パルミジャーノ	40
special margherita トマト・モッツアレラ・ディ・ブッフアラ・フレッシュバジル	40
pinocchio ピスタチオクリーム・モッツアレラ・ポルチーニ・サルシッチャ	42
salmone ノルウェー産スモークサーモン・ケッパー・クリーム	42
leccese トマト・ブッラータ・チェリートマト・ルッコラ	44
montanaro トマト・モッツアレラ・タレジヨ・スペック・胡桃	44
sarda トマト・モッツアレラ・ペコリーノ・マッシュルーム・グアンチャーレ	44
smeagol タブナード・モッツアレラ・コッパ・セミドライトマト *イタリヤ産サルーミ +\$6	44
tre fate モッツアレラ・ペコリーノ・ポルチーニ・マッシュルーム・アーティチョーク・フレッシュバジル	46
zucca 南瓜クリーム・モッツアレラ・グラナバダーノ・パンチエッタ・ケッパー	46
dolomiti トマトソース・モッツアレラ・ポルチーニ・プロヴォローネ・スペック	48
pirata トマトソース・モッツアレラ・海老・イカ	50

(ピッツァサンド) DAPIZZA

D.O.C (davide's-own-creazione) ルッコラ、水牛モッツアレラ、チェリートマト	32
milano チキンカツ、ローマトマト、千切りレタス、タルタルソース添え	32
tuscany サラミ、コットハム、ポルケッタ、パルミジャーノ、ルッコラ	32
puglia プーリア州から空輸したブッラータ、パルマハム、ほうれん草	34
apulia ソテーしたマッシュルーム、ポルチーニ、ほうれん草、グラナ・バダーノ、チェリートマト	36
"hamburger" グリルアンガスビーフパティ、チェダーチーズ、トマト、自家製マヨネーズ	36
nautilus タコ、サルデーニャ産ポッターガ、ミックスサラダ	38

* 追加サラダ+\$4 / フライドポテト+\$5 / ソテー野菜 +\$6

ピッツァ ZUPPE E INSALATA

insalata miste ミックスサラダ	18
insalata cesare ロメインレタス、アンチョビ、ガーリックドレッシング — tuna +\$5, smoked salmon +\$6, prosciutto di parma +\$8	22
insalata greka ミックスサラダ、グリルパブリカ、クルトン、フェタチーズ、ヨーグルト	22
insalatona ミックスサラダ、オリーブ、チェリートマト、ゆで卵、ツナ	24
insalata di pollo グリルチキンサラダ、ローズマリーオイル、パルミジャーノ	26
—	
zuppa della nonna おばあちゃん風チキンスープ 季節野菜入り	18
zuppa di funghi マッシュルームスープ	20
zuppa di mare シーフードスープ	22

デザート DOLCE

gelato (2 scoops) ジェラート(2スクープ)	14
panna cotta パンナコッタ	16
bittersweet lava cake フォンダンショコラ	18

tiramisu (must try!) ティラミス (おすすめ!)	18
pizza nutella ヌテラチョコレートピッツァ *ジェラート追加 (1スクープ) +\$4	26

生ビール BEER ON TAP

 tiger なめらかな口当たりで、麦芽の甘みとほのかな苦味が調和し、後味はすっきりとクリーン。 Alcohol by Vol.: 5.0% ABV 12 / 18 (ジョッキ) (クオート)	 heineken ヨーロッパスタイルの爽やかな味わい。ほのかな苦味の余韻があり、すっきりとした飲み口。 Alcohol by Vol.: 5.0% ABV 14 / 20 (ジョッキ) (クオート)
--	--

 kirin ichiban 日本スタイルのピルスナー。なめらかでコクがあり、爽やかな飲み口。 Alcohol by Vol.: 5.0% ABV 14 / 20 (ジョッキ) (クオート)	 guinness draught なめらかな口当たり。正しく注ぐことで、クリーミーで豊かな泡立ちが楽しめます。 Alcohol by Vol.: 4.2% ABV 14 / 20 (ジョッキ) (クオート)
--	--

グラスワイン&ドリンク BY THE GLASS & BEVERAGES

asahi beer <i>bitl</i> パ	14
italian red / white <i>gls</i> イタリアン 赤/白 ワイン	18
french red / white <i>gls</i> フランス産 赤/白 ワイン	20
premium red / white <i>gls</i> プレミアム 赤/白 ワイン	24
prosecco <i>gls / bitl</i> プロセッコ	18 / 120
champagne <i>bitl</i> シャンパン	220
—	
aperol spritz アペロール	22
peach bellini ピーチ・ベリーニカクテル	22
espresso martini エスプレッソマティーニ	26
negroni ネグロニー	26
boulevardier ブレイボーイカクテル	28

coke / coke zero / ginger ale / sprite / soda water / tonic water	8
コーラ / ゼロコーラ / スプライト / ジンジャーエール / ソーダウォーター / トニックウォーター	
sanpellegrino sparkling fruit	10
サンペレグリーノ スパークリングフルーツ ブラッドオレンジ / シトラス / グレープフルーツ / レモン / オレンジ / ザクロオレンジ	
still / sparkling water 750ml	10
ミネラルウォーター / スパークリングウォーター	
freshly squeezed juice	12
りんご/にんじん/オレンジ/グレープフルーツ/スイカ (ミックスジュース \$2)	
milkshake ミルクシェイク	14
バニラ / チョコレート / ストロベリー	

Prices are subject to GST and any other applicable taxes, surcharges or fees.
価格には GST およびその他の適用される税金、追加料金、または手数料が適用されます