

# VINO ROSSO

## アマローネ

*Amarone della Valpolicella, Bolla, Veneto*

¥12000

## プリンチペスコ メルロー

*Principesco Merlot, Castellani, Veneto*

¥3500

## ヌアーレ ピノネロ

*Nuare' Pinot Nero, Natale Verga, Lombardia*

¥4000

## サリーチェ リセルヴァ

*Salice Salentino Rosso Riserva, Poggio le Volpi, Puglia*

¥4000

# VINO ROSSO

## チロロツソ

*Ciro' Rosso , Santa Venere , Calabria*

¥5000

## キャンティスペリオール

*Chianti Superiore , Olici le Buche , Toscana*

¥5000

## モンフェッラート

*Monteji Barbera del Monferrato , Villa Sparina , Piemonte*

¥4000

## ザモ メルロー

*Merlot Zamo' , Le Vigne di Zamo' , Friuli V.G.*

¥7500

# VINO ROSSO

## オスコロツソ

*Oscorosso, Cantina Cliternia, Molise*

¥3000

## ヴァガボンド

*Vagabondo, Vinicola Olearia Casauria, Abruzzo*

¥6000

## コレツツイオーネ50

*Collezione 50, Cantine San Marzano, Puglia*

¥7000

## ザブ シラー

*Zabu Sirah, Vigneti Zabu, Sicilia*

¥3500

# VINO BIANCO

## ヴォルベルグ

*Pinot Bianco Riserva Vorberg, Terlano, Trentino A.A.*

¥ 8 5 0 0

## ロエロアルネイス

*Roero Arneis, Michele Chiarlo, Piemonte*

¥ 4 5 0 0

## プリマッテッラ シャルドネ

*Chardonnay delle Venezie, Primaterra, Veneto*

¥ 3 5 0 0

## ソタリス コッリ ディ ルーニ

*Solaris Colli di Luni, La Baia del Sole, Liguria*

¥ 3 5 0 0

# VINO BIANCO

## イナマシャルドネ

*Inama Chardonnay, Stefano Inama, Veneto*

¥6000

## ピノグリージョ

*Pinot Grigio, Feudi Arancio, Sicilia*

¥4000

## エストエストエスト

*Est!Est!!Est!!!, Melini, Lazio*

¥3500

## オリヴィエートクラッシコ

*Orvieto Classico Campogrande, Antinori, Umbria*

¥3500

## ヴェルナッチャ デイ サンジミニャーノ

*Vernaccia di San Gimignano, Falchini, Toscana*

¥4000

# VINO BIANCO

## オスコ ビアッコ

*Osco Bianco, Cantina Cliternia, Molise*

¥3000

## ヴェルディッキオ クラッシコ

*Verdicchio Classico, Piersanti, Marche*

¥3500

## ブラミート

*Bramito del Cervo, Castello della Sala, Umbria*

¥5000

## ラクリマクリステイ

*Lacrima Christi, Feudi San Gregorio, Campania*

¥5000

## フラスカーティ

*Via Romana Frascati, Castellani, Lazio*

¥4000

## VINO SPUMANTE

アンティカフラッタ フランチャコルタ

*Antica Fratta Brut, Antica Fratta, Lombardia*

¥8500

ヴェラヴィスタ サテン

*Bellavista Saten, Bellavista, Lombardia*

¥15000

ピノネロ ロゼ

*Pinot Nero Spumante Rose', Vanzini, Lombardia*

¥5500

ランブルスコ

*Lambrusco Amabile, Donelli, Emilia Romagna*

¥4000

# VINO SPUMANTE

## プロセッコ

*Prosecco, Duca di Castelmonte, Sicilia*

¥4000

## プロセッコ ルスティコ

*Rustico Prosecco Valdobbiadene, Nino Franco, Veneto*

¥4500

## ロターリ ブリュト

*Rotari Talento Brut, Rotari, Trentino Alto Adige*

¥4500

## ベルルッキ フランチャコルタ 61

*Berlucchi Franciacorta 61, Berlucchi, Lombardia*

¥7500



スペシャルサンクス  
I NOSTRI FORNITORI

**Nakayama San , Niigata**

新潟県中山さんのイタリア野菜

**Fujikawa San , Saitama**

埼玉県藤川さんの川越野菜

**Suntory**

サントリー

**Tatsumi**

イタリア食材 TATSUMI

**Kameya**

イタリア食材 亀屋食品

**Clio International**

イタリアワイン クリオ・インターナショナル

**Riccardo Basso**

チーズ・生ハム・サラミ リカルド・バッソ

**Yoshimura San, Kawashima Shokuhin, Tokyo**

肉 ミヤミート 吉村さん・川島食品

# 食前酒 Aperitivi

グラススパークリングワイン calice Prosecco	¥800
キール kir	¥950
キールロワイアル kir royale	¥1000
スプリッツ spritz	¥800
カシスオレンジ cassis orange	¥700
ハイボール high ball	¥600
ジントニック gin tonic	¥750
ウオッカトニック vodka tonic	¥750
ジンソーダ gin lemon	¥750
ウォッカソーダ vodka lemon	¥750
カンパリソーダ campari lemon	¥750
ジンフィズ gin fizz	¥750
カンパリソーダ campari soda	¥750
アメリカーノ Americano	¥750
ネグローニ negroni	¥750
チッティーノ風サングリア sangria Cittino	¥600
シャンディガフ chandigaff	¥600

## ビール Birra

オールフリー All free Suntory ,no alcohol beer	¥600
生ビール 薫るプレミアムモルツ Birra alla spina	¥500
ラドラー Radler	¥800
イクヌーサ Ichnusa	¥900
フォルスト プレミアム Forst premium	¥900

## 食後酒 digestivi

グラッパ grappa	¥1200
ヴェルモット vermouth	¥600
アマール amaro	¥1000
山崎 / 響 whisky	¥1200
ラム rhum	¥700
ジン gin	¥600
ウォッカ vodka	¥600
自家製梅酒 umeshu	¥600
リモンチェッロ limoncello	¥800

# ドリンクメニュー

## DRINK MENU

### ソフトドリンク

ジンジャーエール ginger ale	¥450
レモンソーダ lemon soda	¥450
イタリア産ブラットオレンジジュース succo di arancia rossa	¥600
天然微発泡ミネラルウォーター フェラレッレ acqua gassata Surgiva	¥650
スパークリングミネラルウォーター スルジィーヴァ acqua Ferrarelle	¥650
ハーブティー tisane	¥500
ホットティー・アイスティー the caldo / freddo	¥450
ホットコーヒー・アイスコーヒー caffe caldo / freddo	¥450
エスプレッソ caffe espresso	¥350
ナポリ風コーヒー caffe moka	¥350
カフェマッキアート caffe macchiato	¥400
カプチーノ cappuccino	¥500
アイスエスプレッソ caffe shakerato	¥450
大人のエスプレッソ caffe corretto	¥600

## パスタ Primi Piatti

アンチョビ・オリーブ・ケイパーのトマトソース Spaghetti alla puttanesca	¥1200
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ Spaghetti A.O.P ( aglio,olio,peperoncino )	¥1000
濃厚カルボナーラ Tripolini alla carbonara	¥1400
名物 パルミジャーノのリゾット Risotto al parmigiana	¥1400
怒りんぼうな辛いトマトソース Penne all'arrabbiata	¥1200
モチモチ自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi al gorgonzola	¥1500
極上オリーブオイルとパルミジャーノのシンプルパスタ Pasta all'olio e Parmigiano	¥1400

## モチモチ自家製ピッツァ Pizza

マルゲリータ Pizza margherita	¥900
生ハム Pizza al prosciutto	¥1000
アンチョビとオレガノ Pizza marinara	¥900
こだわりの4種チーズ Pizza 4 formaggi	¥1000



# MENU ALLA CARTA

## 前菜 Antipasti

オリーブの盛り合わせ Olive miste	¥500
完熟トマトとバジルのサラダ Insalata di pomodoro	¥850
チッティエーノ風グリーンサラダ Insalata del Cittino	¥850
大山鳥とモッツアレラチーズのオープン焼き Bocconcini di pollo alla pizzaiola	¥900
本日のオムレツ Omelette del giorno	¥850
自家製ポテトチップ Patate fritte "chips"	¥500
ドライトマトとアンチョビのマリネ Pomodori secchi con acciughe	¥700
キャベツとアンチョビのソテー Cavolo saltato con acciugata	¥500

メニューにない料理や量の調整も可能な限り作らせていた

だきます。

ご相談ください

Se desiderate mangiare qualche piatto che non e' nel menu, o qualche  
cambiamento nella quantita, chiedete pure... e se possibile lo faremo

volentieri.

# トスカーナ地方の伝統料理

## CUCINA TRADIZIONALE TOSCANA

クロスティーニの盛り合わせ <i>Bruschette miste</i>	¥1 0 0 0
イタリア産サラミと生ハムの盛り合わせ <i>Affettati misti</i>	¥1 4 0 0
本日のスープ <i>Zuppa del giorno</i>	¥5 0 0
フェットウンタ ガーリックトースト <i>Fettunta</i>	¥5 0 0
鴨のラグー 自家製生パスタで <i>Pasta fresca al ragu di anatra</i>	¥1 6 0 0
エビのソテー 白ワインソース <i>Gamberi in guazzetto</i>	¥9 5 0
私のイタリアの師匠 フランカ chef のアクアパッツァ <i>Acquapazza Franca</i>	¥1 8 0 0
トリッパのフィレンツェ風煮込み <i>Trippa alla fiorentina</i>	¥1 3 0 0
ポルケッタ トスカーナ風豚肉のロースト <i>Porchetta</i>	¥1 0 0 0
宮崎牛の煮込み黒コショウと赤ワインのソース <i>Peposo di manzo Miyazaki</i>	¥1 4 0 0
白インゲン豆の煮込み <i>Fagioli all' uccelletto</i>	¥5 0 0
オーガニックポテトとローズマリーのロースト <i>Patate arrosto</i>	¥5 0 0



本日のおすすめメニュー

IL CITTINO CONSIGLIA:

マグロのカルパッチョ 柚子ソース	¥1000
鹿児島 ふくどめ小牧場のチンタセネーゼのサラミ盛り合わせ	¥2000
赤玉ねぎの冷製スープ	¥500
新潟産アーティチョークと花ズッキーニのフリット	¥1200
ホワイトアスパラのグリル トリュフの香り	¥1000
トウモロコシとサクラエビのフリット	¥1000
しめ鯖と焼きなすのマリネ	¥1200
自家製トスカーナ風ソーセージ	¥950
新潟産 桃とサンダニエーレ産生ハム	¥1200
ローマ風ニョッキ 焦がしバターソース	¥1000
ブッラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥1500
ウニの濃厚カルボナーラパスタ	¥2500
パンチェッタと玉ねぎのアマトリチャーナ風パスタ	¥1400
A5ランクの黒毛和牛の炭火焼 200g~	¥1800/100g
子羊の炭火焼	¥1600
黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ	¥3500
おすすめ!ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚の骨付き肩ロースの炭火焼	¥2600
グリリアータ・ミスタ 特選炭火焼の盛り合わせ	¥5000
こだわりのイタリアチーズの盛り合わせ	¥1500