

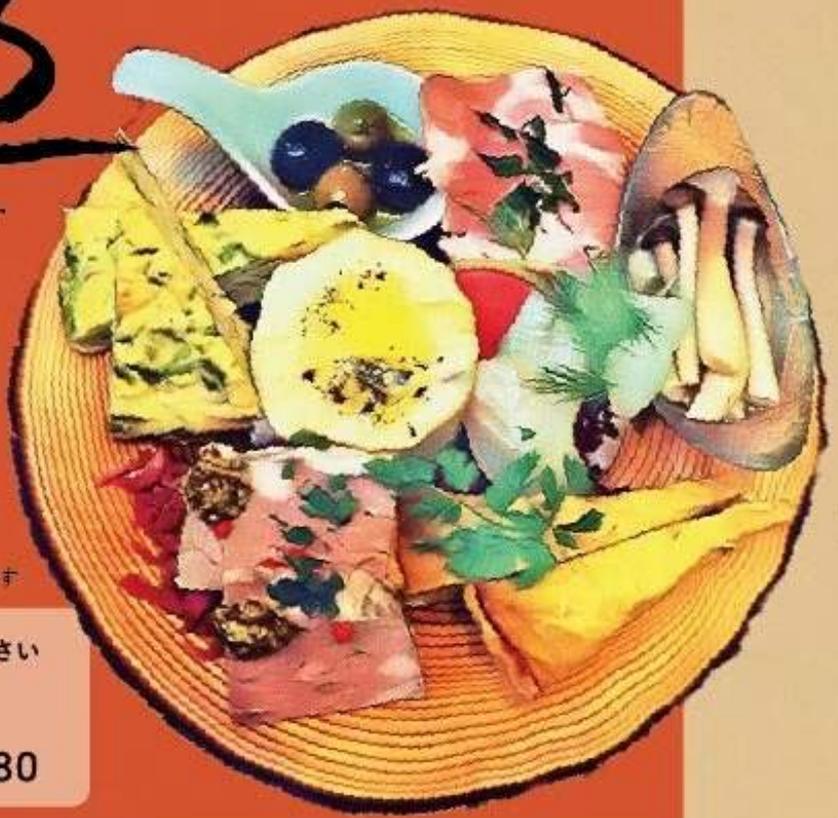
B おすすめ

TAPAS

—小皿料理—

タパス8種盛り合わせ

※イラストは2人前です



迷ったらまずコレ。何も言わずにとりあえず食べて下さい



タパス8種盛り合わせ

1人前 980/2人前 1680/3人前 2280

TAPAS.2

—小皿料理—

ローマの軽食！ガーリックが食欲そそる！



TAKE OUT

パルマ産生ハム
ブルスケッタ

1ヶ 280

TAKE OUT みっくちゅナッツ 350
どこにでもあるMIXナッツです

TAKE OUT 色々キノコのブルスケッタ 1ヶ 280
ローマの軽食PART2

TAKE OUT チョコっとレート 350
カカオ70%の程よい甘みでワインに合う！

TAKE OUT イタリア産種ありオリーブ 500
種ありならではの旨味と食感！

TAKE OUT カポナータ ~定番野菜のごった煮~ 400
シチリアの郷土料理！野菜のトマト煮

TAKE OUT 日本一の玉葱のキッシュ 480
淡路島の重鎮、成井さん作の玉ねぎ使用。
玉ねぎだけの甘みに注目！

TAKE OUT 今日のピクルス 400
旬の野菜のきまぐれピクルス

TAKE OUT 手作り！大人のレーズンバター 480
R-指定な逸品

TAKE OUT 色々キノコのトリフォラータ 480
キノコを炒めて冷やしたマリネです

店長たくちゃん作！常連様人気の品



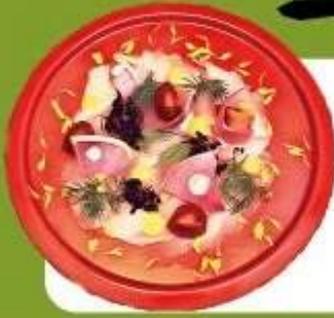
TAKE OUT

たくちゃんの
ポテサラ

480

CARPACCIO

—いろいろカルパッチョー



本日の選ばれしお魚はおすすめメニューをチェック！



本日の選ばれし
カルパッチョ

1100



自家製ドレッシングとバルサミコソースで！



アボカド
ドラゴンカルパッチョ

500



もとぶ牛ランプ肉～カルパッチョ仕立て～ 1380

低温調理した牛肉をカルパッチョ仕立てに！お魚よりお肉派のあなたへおすすめ

SALAD

—いろいろサラダー



グリーンサラダ 680



トマトとモッツアレラのカプレーゼ 700



パルマ産生ハムとアボカドのサラダ 780



MEAT ANTIPASTO

—お肉のおつまみー



イタリアパルマ産生ハム

軽くつまむ	40g	900
少し多めの	60g	1300
しっかりと	80g	1600
生ハム馬鹿	120g	2100



やんばる島豚の自家製ベーコン 680

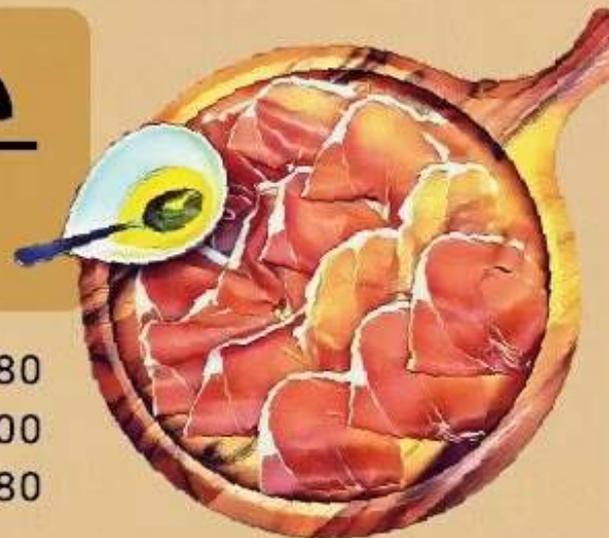


モルタデッラ&ミラノサラミ盛り 600



料理界の変態！俊の田舎風パテ 680

ミンチ肉を型に詰め蒸し焼きにして冷やした伝統料理



HOT DISH

—あったか—品料理—

青森県産 肉厚にんにくの丸ごと素フリット  500

明日を生きぬくエネルギーが必要なあなた！ほくほくのんにくでパワー補給

 自家製アランチーニ  1ヶ280

日本人の主食、お米で作ったイタリアンライスコロッセ

 トリッパのトマト煮  680

牛の第二胃を使ったイタリアトスカーナの郷土料理

 熊本産 アサリの白ワイン蒸し  680

アサリの旨味たっぷり。お出汁はバケットにつけて食べてみて。エキスに栄養たっぷり♪

180℃で揚げた フライドポテト  450

このソース、やみつきになるでしょう

 徳島県産 しらすと 静岡県産 青のりのイタリアンオムレツ  400

しらすと青のりの相性を感じて！上級者はさらに白ワインとの相性を楽しんでみて





 アンチビ
ポテトチーズ

略してAPCIアンチビの塩気が全体を
ひきしめる！これみんな好きなやつ

500

AJILLO

一具たくさんアヒージョー

食材のうまみがにじみ出たぐつぐつ
オリーブオイルをバゲットに染み込ませ
てみて。ガーリックの香りで食欲進むう!



海老とアボカドの
エビージョ

880

この組み合わせで美味しくない
ワケがない! 女性支持率高っっ

徳島産しらすと野菜のアヒージョ 680

しらすの塩気とたっぷり野菜

B

タコとじゃがいものアヒージョ 880

この組み合わせで美味しくないワケがないPART2

TAKE
OUT

BREAD

—パン—

Vivoこだわりのソースやアヒージョを
余すことなく! いろんなもののお供に!

バゲット	300
ガーリックトースト	400
生ハムのブルスケッタ	1ケ280
色々キノコのブルスケッタ	1ケ280

CHEESE

—チーズ—

TAKE
OUT

世界各国の厳選チーズ 3種 980 / 5種 1480

食べやすいチーズからクセの強いチーズまで! ワインに合わせてマリアージュを楽しんで♥

PASTA

—パスター—



ちょっとリッチな ボロネーゼ

TAKE OUT

むむ!ふわっと鼻を抜けるこの奥深い香り
はなんだ!?しわざは仕上げのトリュフオイル♪
みんなが大好きなボロネーゼを大人用に仕立てました。

1150

名物

雲丹とカラシの クリームパスタ

TAKE OUT

女性人気が高いパスタ!
雲丹とクリーミーなソースを目いっぱい
絡めて食べたい!残ったソースはぜひバケットにつけて

1380



TAKE OUT

OIL

イタリア産唐辛子のペペロンチーノ

980

イタリアンの真髄。シンプル故、奥深いペペロン。辛口白ワインとの相性◎

TAKE OUT

OIL

ヴォンゴレビアンコ

1180

アサリを使ったナポリの郷土料理

TAKE OUT

TOMATO

ナポリ名物 プッタネスカ

1000

イタリア語で娼婦風の Pasta。アンチョビ・オリーブ・ケーパーのトマトベース Pasta

TAKE OUT

TOMATO

ナスとバジルのトマトパスタ

980

子供から大人まで!ザ・定番にして鉄板!

TAKE OUT

CREAM

沖縄産やんばる島豚を使った 自家製ベーコンのカルボナーラ 1380

自家製ベーコンの塩気がGOODアクセント!

ソースまでこだわり詰め込んでます!
是非残ったソースを最後まで楽しんで♪

+バケット 300

PIZZA

—自家製生地の
クリスピーピッツァー

TAKE
OUT

B 半熟卵の ピスマルク

ぷるんぷるんの半熟卵がライドオン!
生ハムの塩味とマイルドな卵がベストマッチ!

1180

生地から自家製で作ってます!



TAKE
OUT

B

イタリア産モッツァレラのマルゲリータ 1000

バジル・モッツァレラ・トマトソースの定番ピッツァ。和食でいう卵焼き的存在。

TAKE
OUT

イタリア産アンチョビとトマトのピッツァ 980

自家製生地の良さが伝わるプレーンピッツァ。ワインのアテ感覚。

TAKE
OUT

濃厚! クアトロフォルマッジオ 1200

4種のチーズ【ゴルゴンゾーラ・タレッジオ・グラナパダーノ・ペコリーノ】使用。
ハチミツとの相性抜群!

RISOTTO

—リゾット—

生米から炊き上げますので少しお時間頂きます。

TAKE
OUT

4種のチーズリゾット 1200

濃厚! チーズ好きは黙ってこれ。ワインが進むわあ〜

TAKE
OUT

B

熊本県産 アサリと 静岡県産 青のりのあっさりリゾット

アサリのだしで炊いた磯香るリゾット。あっさりだけど自家製のブロードの深みを感じる一品。

1180

テイクアウト

MENU



のマークがついている料理はテイクアウトできます!

※容器代として各料理+50円を頂いています。

テイクアウト受付時間: 16:00~21:00

TEL:06-6631-5130

お電話でもご注文いただけます!