

PIZZERIA e TRATTORIA  
L'OMBELICO

Healthy

ヘルシー

Fresh Fruits Granola Yogurt Bowl フレッシュフルーツグラノーラヨーグルト ボウル	2,700	Banana バナナ	500
Kale & Quinoa Salad with Fresh Fruits ケールとキヌアのサラダ フレッシュフルーツ添え	2,100	Pineapple パイナップル	800
Fresh Fruits Bowl フレッシュフルーツの盛り合わせ	1,900	Mango マンゴー	1800

Two Eggs

卵料理

Omelette オムレツ	1,900	Egg Benedict エッグベネディクト	2,400
Cheese Omelette チーズオムレツ	2,100	Salmon Egg Benedict サーモンエッグベネディクト	2,700
Fried Eggs フライド エッグ	1,900	Bacon Egg Benedict ベーコンエッグベネディクト	2,700
Scramble Eggs スクランブル エッグ	1,900		

サイドディッシュから2品お選びください

Bacon 700 ベーコン	Hash Brown 500 ハッシュブラウン	Mix Mushrooms Sauté 500 キノコソテー	Baked Tomato 700 ベイクドトマト
Sausage 700 ソーセージ	Roasted Spinach 500 ほうれん草のロースト	Fresh Fruits Tomato 700 フレッシュ フルーツトマト	Smoked Salmone 900 スモークサーモン

Griddle

グリドル

French Toast Vanilla Hazelnut Sauce with Fruits フレンチトースト バニラヘーゼルナッツソース フルーツ添え	1,800	Pan Cake Caramel Nuts Sauce パンケーキ キャラメルナッツ ソース	1,800
--	-------	---	-------

Bakery

ベーカリー

Assorted Bread パンの盛り合わせ	650	Focaccia フォカッチャ	500
Lemon Cheese Bread レモンチーズバーネ	500	Croissant クロワッサン	500

Fresh Squeezed Juices

フレッシュスクイズジュース

Orange オレンジ	1,200
Grapefruits グレープフルーツ	1,200
Kale and Apple ケール & アップル	1,200

Coffee / Tea

コーヒー / ティー

Coffee コーヒー	700
Espresso エスプレッソ	700
Café latte カフェラテ	850
Earl Grey アールグレイ	800
Herb Tea ハーブティー	800

Juices

ジュース

Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	600
Organic Apple Juice オーガニックアップルジュース	600
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	600

Refills of coffee and tea are available  
for additional 500JPY

朝食メニューをご注文いただいたお客様は+500円にて  
フリーフィールでお楽しみいただけます。

PIZZERIA e TRATTORIA  
L'OMBELICO

Antipasti Freddi

前菜・冷菜

◎ Pesce crudo con salsa verde 鮮魚のカルパッチョ サルサヴェルデ	1,700	◎ ⑤ Caprese モッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ	1,700
◎ Sardine marinate イワシのマリネ	1,700	◎ Caponata con burrata e acciughe カボナータとブルラータチーズ アンチョビのせ	1,800
◎ Carpaccio di carne di cavallo 馬肉のカルパッチョ	2,500	Assortimento (scegli quello che ti piace) <sup>3s</sup> 1,900 / <sup>5s</sup> 2,000 冷前菜盛り合せ 3種盛り合わせ / 5種盛り合わせ	

Insalate

サラダ

◎ Insalata di rucola ルッコラサラダ(フルーツマト、パルミジャーノ)	1,600	Insalata di mare 海の幸のサラダ(シーフード、サニーレタス、自家製ベジタブルドレッシング)	1,900
---	-------	--	-------

Antipasti Caldi

前菜・温菜

◎ ⑤ Verdure di stagione grigliate 季節野菜のグリル	2,400	Melanzane alla parmigiana 茄子とパルメザンのグラティナタ	1,900
Soffritto di mare 貝類とトマトのソテー オレガノ風味	3,700	◎ Trippa al sugo トリッパのトマト煮	2,200

Salumeria

サルメリア

Prosciutto crudo プロシュートクルード	1,400	Salame Napoletano ナポリサラミ ビカンテ	1,400
Prosciutto cotto プロシュート コット	1,400	Mortadella モルタデッラ ビスタチオ入り	1,400
Pancetta パンチェッタ	1,400	Assortimento (scegli quello che ti piace) <sup>4s</sup> 2,600 / <sup>6s</sup> 3,900 サルメリア盛り合せ 4種盛り合わせ(2名様) / 6種盛り合わせ(2名様)	
Salame Milanese ミラノサラミ	1,400		

Formaggi

チーズ

Plave ピアヴェ	1,950	Gorgonzola al cucchiaino ゴルゴンゾーラ・クッキャイオ 40日熟成	1,950
Asiago アジアーゴ	1,950	Gorgonzola piccante ゴルゴンゾーラ・ピカンテ 80日熟成	1,950
Taleggio タレージョ	1,950	Parmigiano Reggiano パルミジャーノ レッジャーノ	1,950
Provola affumicata プロヴォラ アフミカー 燻製	1,950	Assortimento (scegli quello che ti piace) <sup>4s</sup> 3,800 / <sup>6s</sup> 5,700 イタリア産チーズ盛り合せ 4種盛り合わせ(2名様) / 6種盛り合わせ(2名様)	

◎ Gluten Free ⑤ Vegan

Per favore informate lo staff di eventuali allergie. / Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。 / 表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。

PIZZERIA e TRATTORIA  
L'OMBELICO

Le Pizze

ピッツァ

Rosse / トマトベース

⑤ Marinara マリナーラ トマトソース ニンニク オレガノ	1,900
Margherita マルゲリータ トマトソース モッツアレラ ベコリーノチーズ バジル	2,200
Ortolana オルトラーナ トマトソース モッツアレラ ベコリーノチーズ ズッキーニ ナス パプリカ 季節野菜 バジリコ	2,200
Diavola ディアヴォラ トマトソース モッツアレラ サラミ 唐辛子	2,300
Bufala D.O.C ドック ブチマト 水牛モッツアレラ バジリコ	2,400
Lasagna ラザーニャ トマトソース モッツアレラ リコッタチーズ ベコリーノチーズ ハム バジリコ ブラックペッパー	2,600
Capricciosa カプリチオーザ トマトソース モッツアレラ ベコリーノチーズ サラミ マッシュルーム オリーブ ケッパー	2,700
Prosciutto rucola e pomodorini プロシユット 生ハム ルッコラ ブチマト モッツアレラ ベコリーノチーズ	2,900

Bianche / チーズベース

Ciccoli チッチョリ 豚肉のコンフィ モッツアレラ ベコリーノチーズ	2,500
Tonno, cipolla rossa トンノ ツナ 赤玉ねぎ スモークモッツアレラ ベコリーノチーズ	2,600
Prosciutto cotto e funghi コット ハム マッシュルーム スモークモッツアレラ ベコリーノチーズ	2,700
Bismarck ビスマルク クラッシュエッグ ハム モッツアレラ ベコリーノチーズ	2,800
Quattro formaggi クアトロ フォルマッジ モッツアレラ タレジエゴ ゴルゴンゾーラピカンテ ベコリーノチーズ	3,100
Nojiri ノージーリ アサリ&アサリ ニンニク ベコリーノチーズ イタリアンパセリ レモン	6,800

La pizza dell'OMBELICO viene cotta nel forno a legna. Per prima cosa assaggiate il cornicione e godetevi la bontà dell'impasto.  
生地・薪窯にこだわり焼き上げたロンベリコのピッツァ。まずは、コルニチョーネ(ピッツァの耳)を味わって、生地の美味しさもお楽しみください。

I Primi

パスタ

Spaghetti pomodoro e basilico フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ	1,800	Spaghetti con la bottarga e calamari カラスミとイカのスパゲッティ	2,200
Spaghetti alla carbonara スパゲッティカルボナーラ	1,800	Linguine al limone con le ostriche 牡蠣のリングイネ レモン風味	2,400
Fusilli al pesto genovese ジェノベーゼのアジッリ	1,700	Tagliatelle al ragu bolognese ボロネーゼ タリアッテレ	2,700

Pesce

魚料理

⑥ Al forno 本日の鮮魚 オープン焼き	4,900	Al limone 本日の鮮魚 レモン風味	4,900
⑥ All'acqua pazza 本日の鮮魚 アクアパッツァ	4,900		

Carne

肉料理

Tagliata di manzo イタリア産 キアニーナ タリアータ ルッコラとパルミジャーノ 北海道産あか牛(和牛)タリアータ ルッコラとパルミジャーノ	Chianina 8,000 / Akaushi 7,000	Pollo alla griglia con patate fritte, rucola e salsa diavola 骨付き鶏モモ肉のグリル ジャガ芋のフリットとルッコラ サルサディアボラ	3,200
Scaloppine di vitello ai funghi 子牛のスカロピーネ 茸のソテー	5,500		

⑥ Gluten Free ⑤ Vegan

Per favore informate lo staff di eventuali allergie. / Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。/ 表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。



# WEEKDAY LUNCH

## Set Pranzo / セットメニュー

Piccola insalata verde + Pizza del giorno o Pasta del giorno + Caffè o Tè 2,700  
スモールグリーンサラダ + 本日のピッツァ or 本日のパスタ + コーヒー又は紅茶

Antipasto del giorno + Pizza a Scelta o Pasta a Scelta + Caffè o Tè 3,300  
前菜盛り合わせ + 選べるピッツァ or 選べるパスタ + コーヒー又は紅茶

Antipasto del giorno + Pesce o Carne + Dolce + Caffè o Tè 4,400  
前菜盛り合わせ + 魚料理 or 肉料理 + ドルチェ + コーヒー or 紅茶

Per favore chiedete allo staff i piatti del giorno.  
本日のピザ、パスタ、魚料理、肉料理はスタッフにお尋ねください

## Le Pizze / ピッツァ

### Rosse / トマトベース

Marinara マリナーラ  
トマトソース ニンニク オレガノ

Margherita マルゲリータ  
トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ バジル

Ortolana オルトラーナ  
トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ スキナーニ ナス パプリカ 季節野菜 バジリコ

Diavola ディアヴォラ  
トマトソース モッツァレラ サラミ 唐辛子

Bufala D.O.C ドック  
ブチトマト 水牛モッツァレラ バジリコ

Lasagna ラザーニャ  
トマトソース モッツァレラ リコッタチーズ ベコリーノチーズ ハム バジリコ ブラックペッパー

Capricciosa カプリチオーザ +500  
トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ サラミ マッシュルーム オリーブ クラッパ

Prosciutto rucola e pomodorini プロシュット +600  
生ハム ルッコラ ブチトマト モッツァレラ ベコリーノチーズ

### Bianche / チーズベース

Ciccoli チッチョリ  
豚肉のコンフィ モッツァレラ ベコリーノチーズ

Tonno, cipolla rossa トンノ  
ツナ 赤玉ねぎ スモークモッツァレラ ベコリーノチーズ

Prosciutto cotto e funghi コット  
ハム マッシュルーム スモークモッツァレラ ベコリーノチーズ

Bismarck ビスマルク +500  
クラッシュエッグ ハム モッツァレラ ベコリーノチーズ

Quattro formaggi クアトロ フォルマッジ +700  
モッツァレラ タレジジョ ゴルゴンゾーラピカンテ ベコリーノチーズ

La pizza dell'OMBELICO viene cotta nel forno a legna. Per prima cosa assaggiate il cornicione e godetevi la bontà dell'impasto.  
生地・薪窯にこだわり焼き上げたロンベリコのピッツァ。まずは、コルニチャーネ(ピッツァの耳)を味わって、生地の美味しさもお楽しみください。

## I Primi / パスタ

Spaghetti pomodoro e basilico  
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

Spaghetti alla carbonara  
スパゲッティカルボナーラ

Fusilli al pesto genovese  
ジェノベーゼのアジッリ

Spaghetti con la bottarga e calamari  
カラスミとイカのスパゲッティ

Linguine al limone con le ostriche +500  
牡蠣のリングイネ レモン風味

Tagliatelle al ragu bolognese +500  
ボロネーゼ タリアッテレ

Per favore informate lo staff di eventuali allergie. / Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。/ 表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。



# WEEKEND LUNCH

## Set Pranzo / セットメニュー

Antipasto del giorno + Pizza a Scelta o Pasta a Scelta + Caffè o Tè 3,300  
前菜盛り合わせ + 選べるピッツァ or 選べるパスタ + コーヒー又は紅茶

Antipasto del giorno + Pesce o Carne + Dolce + Caffè o Tè 4,400  
前菜盛り合わせ + 魚料理 or 肉料理 + ドルチェ + コーヒー or 紅茶

Per favore chiedete allo staff i piatti del giorno.  
本日のピザ、パスタ、魚料理、肉料理はスタッフにお尋ねください

## Le Pizze / ピッツァ

### Rosse / トマトベース

Marinara マリナーラ

トマトソース ニンニク オレガノ

Margherita マルゲリータ

トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ バジル

Ortolana オルトラーナ

トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ ズッキーニ ナス パプリカ 季節野菜 バジリコ

Diavola ディアヴォラ

トマトソース モッツァレラ サラミ 唐辛子

Bufala D.O.C ドック

ブチトマト 水牛モッツァレラ バジリコ

Lasagna ラザーニャ

トマトソース モッツァレラ リコッタチーズ ベコリーノチーズ ハム バジリコ ブラックペッパー

Capricciosa カプリチオーザ +500

トマトソース モッツァレラ ベコリーノチーズ サラミ マッシュルーム オリーブ ケッパー

Prosciutto rucola e pomodorini プロシュット +600

生ハム ルッコラ ブチトマト モッツァレラ ベコリーノチーズ

### Bianche / チーズベース

Ciccoli チッチョリ

豚肉のコンフィ モッツァレラ ベコリーノチーズ

Tonno, cipolla rossa トンノ

ツナ 赤玉ねぎ スモークモッツァレラ ベコリーノチーズ

Prosciutto cotto e funghi コット

ハム マッシュルーム スモークモッツァレラ ベコリーノチーズ

Bismarck ビスマルク +500

クラッシュエッグ ハム モッツァレラ ベコリーノチーズ

Quattro formaggi クアトロ フォルマッジ +700

モッツァレラ タレジジョ ゴルゴンゾーラピカンテ ベコリーノチーズ

La pizza dell'OMBELICO viene cotta nel forno a legna. Per prima cosa assaggiate il cornicione e godetevi la bontà dell'impasto.  
生地・薪窯にこだわり焼き上げたロンベリコのピッツァ。まずは、コルニチオーネ(ピッツァの耳)を味わって、生地の美味しさもお楽しみください。

## I Primi / パスタ

Spaghetti pomodoro e basilico

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

Spaghetti alla carbonara

スパゲッティカルボナーラ

Fusilli al pesto genovese

ジェノベーゼのアジッリ

Spaghetti con la bottarga e calamari

カラスミとイカのスパゲッティ

Linguine al limone con le ostriche +500

牡蠣のリングイネ レモン風味

Tagliatelle al ragu bolognese +500

ボロネーゼ タリアッテレ

Per favore informate lo staff di eventuali allergie. / Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
食材アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。/ 表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。



# VINO AL BICCHIERE

グラスワイン

## BOLLICINE

Pizzolato Prosecco Brut ピッツォラート プロセッコ ブリュット Veneto, Glera	1,600
Contadi Castaldi Franciacorta Brut コンタディ カスタルディ フランチャコルタ ブリュット Lombardia, Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco	1,800

## BIANCO

Da Maggio Chardonnay Forli ダ マッジオ Emilia Romagna, Chardonnay	1,400
Fabula Falerno del Massico ファーブラ ファレルノ デル マッシコ Campania, Falanghina	1,500
Alice Salento アリーチェ サレント Puglia, Verdeca	1,600

## SELEZIONE DI VINI NATURALI

Offriamo vino naturale di ottima qualità  
realizzato con ingredienti biologici.  
Si prega di chiedere allo staff il vino naturale giornaliero.  
天然の素材を使用して作られたこだわりのナチュラルワインをご用意しております。  
本日のナチュラルワインはスタッフにお尋ねください。

## ROSSO

Lecciaia Rosso di Toscana レッチャイア ロッソ ディ トスカーナ Toscana, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot	1,400
Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo カサレ ヴェッキオ モンテプルチアーノダブルツォ Abruzzo, Montepulciano	1,500
Kaltern Pinot Nero カルタン Trentino-Alto Adige, Pinot Nero	1,600

# VINO AL BOTTIGLIA

ボトルワイン

## BOLLICINE

Pizzolato Prosecco Brut ピッツォラート プロセッコ ブリュット Veneto, Glera	6,200
Contadi Castaldi Franciacorta Brut コンタディ カスタルディ フランチャコルタ ブリュット Lombardia, Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco	9,800
Bellavista Franciacorta Saten ベラヴィスタ フランチャコルタ サテン Lombardia, Chardonnay	22,000

## BIANCO

Da Maggio Chardonnay Forli ダ マッジオ シャルドネ フォルリ Emilia Romagna, Chardonnay	6,300
Fabula Falerno del Massico ファーブラ ファレルノ デル マッシコ Campania, Falanghina	6,300
Kaltern Pinot Grigio カルタン ピノ グリージョ Alto Adige, Pinot Grigio	6,300
Stocco Traminer Aromatico ストッコ ترامィネール アロマティコ Friuli Venezia Giulia, Traminer Aromatico	6,800
Librandi Ciro Bianco リブランディ チロ ビアンコ Calabria, Greco Bianco	6,800
Fontanareda Moscato d'Asti フォンタナフレダ モスカート ダスティ Piemonte, Moscato	7,200
Alice Salento アリーチェ サレント Puglia, Verdeca	7,800
Nals Margreid Chardonnay Kalk ナルス マルグライド シャルドネ カーク Alto Adige, Chardonnay	7,800
Pectus Falerno del Massico ペクトゥース ファレルノ デル マッシコ Campania, Falanghina	8,600
Gini Soave Classico ジーニ ソアーヴェ クラシコ Veneto, Garganega	9,800
Is Argiolas イス アルジオラス Sardegna, Vermentino	11,000
Cusumano Jale クズマーノ ヤレ Sicilia, Chardonnay	13,000
Lamerre Il Borro ラメルレ イル ボルロ Toscana, Chardonnay	15,000
Peter Zemmer Chardonnay Riserva ピーターゼンマー シャルドネ リゼルバ Alto Adige, Chardonnay	18,000
Gaja Rossj Bass ガヤ ロッシィ バス Piemonte, Chardonnay / Sauvignon Blanc	24,000

## ROSSO BOLLICINE

Lambrusco Reggiano Amabile Scaglietti ランブルスコ レッジャーノ アマービレ スカリエッティ Emilia Romagna, Lambrusco	6,200
---	-------

## FRIZZANTE

Nevio Scala Gargante Sur Lie *Pet - Nat ネヴィオ スカラ ガルガンテ シュール・リー Veneto, Garganega	8,400
--	-------

## ROSSO

Lecciaia Rosso di Toscana レッチャイア ロッソ ディ トスカーナ Toscana, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot	6,300
Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo カサレ ヴェッキオ モンテプルチアーノダブルツォ Abruzzo, Montepulciano	6,300
Librandi Ciro Rosso リブランディ チロ ロッソ Calabria, Gaglioppo	6,800
Kaltern Pinot Nero カルタン ピノ ネロ Trentino-Alto Adige, Pinot Nero	7,600
Lupinella Rossa Chianti ルピネッラ ロッサ キャンティ Toscana, Sangiovese	8,400
Tonon トノン Veneto, Cabernet Sauvignon	9,800
Tator Primitivo タートル プリミティーヴォ Puglia, Primitivo	9,800
Ornella オルネッラ Toscana, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot	9,800
Era エラ Umbria, Sangiovese	12,000
Pira Barbera d'Alba Superiore ピーラ バルベラー ダルバ スペリオール Piemonte, Barbera	16,000
Barolo Rocche di Castelletto バルロー ロッケ ディ カステレット Piemonte, Nebbiolo	16,000
Barbaresco Riserva バルバレスコ リゼルバ Piemonte, Nebbiolo	18,000
Col D'orcia Brunello di Montalcino コルドルチア ブルネッロ ディ モンタルチーノ Toscana, Sangiovese	20,000
Gaja Sito Moresco ガヤ シト モレスコ Piemonte, Nebbiolo / Barbera / Merlot	26,000
Tignanello ティニャネロ Toscana, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	34,000



# MENU DRINK

## BIRRA

ビール

Peroni ペローニ	DRAFT 1,200
Tokyo Blues トウキョウブルース	DRAFT 1,400
Moretti モレッティ	BOTTLED 1,200
Yoyogi Amber Ale 代々木アンバーエール	BOTTLED 1,600

## APERITIYO

食前酒

Italian Mimosa イタリアンミモザ	1,500
Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー	1,200
Negroni ネグロニ	1,600
Campari カンパリ	Tonic 1,100 / Soda 1,100 / Sprtzer 1,400
Aperol アペロール	Tonic 1,100 / Soda 1,100 / Sprtzer 1,400

## DIGESTIYO

食後酒

Limoncello レモンチェッロ	1,000
Arancello アランチェッロ	1,000
Seasonal Cello シーズナルチェッロ	1,000

## GRAPPA

Cleopatora クレオパトラ	1,400
Gaja Sperss ガヤスペルス	1,800

## CRAFT SODA

クラフトソーダ

### NON ALCOHOLE

ハーブとスパイスを漬け込み自家製シロップで作ったクラフトソーダ

Craft Cola クラフトコーラ	700
Craft Ginger Ale クラフトジンジャーエール	700
Craft Lemon Soda クラフトレモンソーダ	700

### COCKTAILS

ロンベリコオリジナルのクラフトソーダで作るカクテル

Italian Lemonade イタリアンレモネード	1,200
Moscow mule モスコミュール	1,200
Cuba Libre キューバ Libre	1,200

## NON ALCOHOLE WINE BY THE GLASS

ノンアルコール グラスワイン

果汁をベースに、ボタニカルやハーブ、スパイスなど、  
複雑に組みあわせ、食事に合わせやすさを考えたノンアルコールドリンク

### Non-Alcohol Sparkling

L'artisan du Thé White Tea Sparkling ラルチザン デュ ホワイトティースパークリング	1,200
---	-------

### Non-Alcohol Wine

Non 1 Salted Raspberry & Chamomile ソルテッド ラズベリー & カモミール	1,400
Non 3 Toasted Cinnamon & Yuzu トーステッド シナモン & ユズ	1,400

## JUICE

ジュース

Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	600
Organic Apple Juice オーガニックアップルジュース	600
Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	600

## MINERAL WATER

ミネラルウォーター

AQUA PANNA アクアパンナ	Still 900
San Pellegrino サンペリグリーノ	Sparkling 900



# DOLCE

11:00 - 15:00

## DOLCE

Tiramisù ティラミス	700
Catalana カタラーナ	700
Panna Cotta パンナコッタ	700
Torta Caprese トルタカプレゼ	700
babà ババ	700
◎ Gelato del giorno 本日のジェラート	500

Per favore chiedete allo staff il gelato del giorno.  
本日のジェラートはスタッフにお尋ねください。



## Caffè

Caffè Americano カフェアメリカノ	500
Espresso エスプレッソ	500
Espresso Doppio エスプレッソダブル	600
Caffè Latte カフェラテ	600
Cappuccino カプチーノ	600

## Tè

EarlGrey Tè Nero アールグレイ	600
Varie Tisane 各種ハーブティー	600

## Aperitivo

Prosecco Brut グラスボルセッコ	1,600
Negroni ネグロニ	1,600
Italian Mimosa イタリアンミモザ	1,500
Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー	1,200
Campari Spritzer カンパリスプリッツァー	1,200
Campari Orange カンパリオレンジ	1,200
Aperol アペロール	1,200

◎ Gluten Free    ⑤ Vegan

Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。





# DOLCE

17:00 - 22:00

## ==== DOLCE =====

Tiramisù ティラミス	950
Catalana カタラーナ	950
Panna Cotta パンナコッタ	950
Torta Caprese トルタカプレーゼ	950
babà ババ	950
◎ Gelato del giorno 本日のジェラート	550

Per favore chiedete allo staff il gelato del giorno.  
本日のジェラートはスタッフにお尋ねください。



## ==== Caffè =====

Caffè Americano カフェアメリカノ	700
Espresso エスプレッソ	700
Espresso Doppio エスプレッソダブル	800
Caffè Latte カフェラテ	850
Cappuccino カプチーノ	850

## ==== Tè =====

Earl Grey Tè Nero アールグレイ	800
Varie Tisane 各種ハーブティー	800

## ==== DIGESTIVO =====

Italian Mimosa レモンチェロ	1,000
Arancello アランチェロ	1,000
Seasonal Cello シーズナルチェロ	1,000

## ==== GRAPPA =====

Cleopatora クレオパトラ	1,400
Gaja Sperss ガヤ スペルス	1,800

◎ Gluten Free    ⑤ Vegan

Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。



# DOLCE

15:00 - 17:00

## MENU FISSO

Scelta del dolce e caffè o tè	1,300
ドルチェ & コーヒー又は紅茶	
Scelta del dolce e dell'aperitivo	1,800
ドルチェ & アペリティーヴォ	
Piatto di antipasti e scelta dell'aperitivo	2,200
アンティパスト & アペリティーヴォ	

## DOLCE

Tiramisù ティラミス	950
Catalana カタラーナ	950
Panna Cotta パンナコッタ	950
Torta Caprese トルタカプレーゼ	950
babà ババ	950
◎ Gelato del giorno 本日のジェラート	550

Per favore chiedete allo staff il gelato del giorno.  
本日のジェラートはスタッフにお尋ねください。



## Caffè

Caffè Americano カフェアメリカノ	700
Espresso エスプレッソ	700
Espresso Doppio エスプレッソダブル	800
Caffè Latte カフェラテ	850
Cappuccino カプチーノ	850

## Tè

Earl Grey Tè Nero アールグレイ	800
Varie tisane 各種ハーブティー	800

## Aperitivo

Prosecco Brut グラスボルセッコ	1,600
Negroni ネグロニ	1,600
Italian Mimosa イタリアンミモザ	1,500
Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー	1,200
Campari Spritzer カンパリスブリッツァー	1,200
Campari Orange カンパリオレンジ	1,200
Aperol アペロール	1,200

◎ Gluten Free    ⑤ Vegan

Tutti i prezzi includono il 10% di tasse.  
表示価格には10%サービス料と消費税が含まれます。