

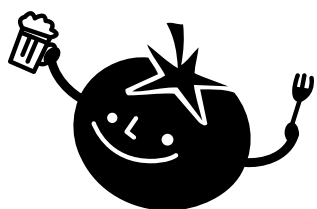
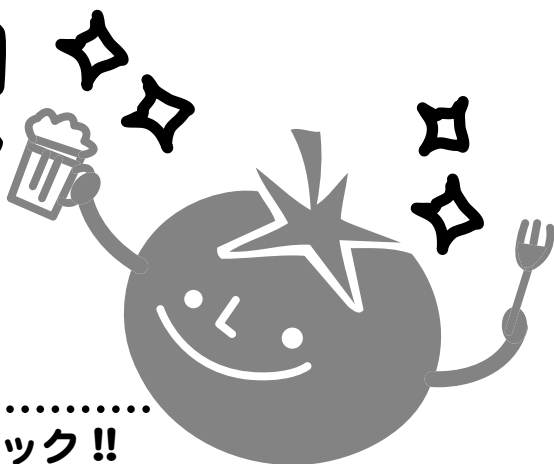
Tomatito
イ子押し

オススメ

大皿料理

カウンターショーケース内にて
スタンバイ中!!
お取り分けしますので是非、
ご覧ください!!

.....
また、季節のおすすめも、要チェック!!
.....



一品料理

オリーブのハーブオイル漬け

グリーンオリーブをハーブオイルに漬込みました

450 円

小ヤリイカのペペロンチーノ

シンプルですがやっぱり Buono!!

650 円

アボカドとサーモンマリネのカルパッチョ

アボカドとサーモンマリネをレモン風味で。Buon appetito!!

750 円

ばくだん

マグロ、納豆、オクラをユッケ風に。韓国海苔をまいて召し上がれ♥

650 円

ムール貝の白ワイン蒸し

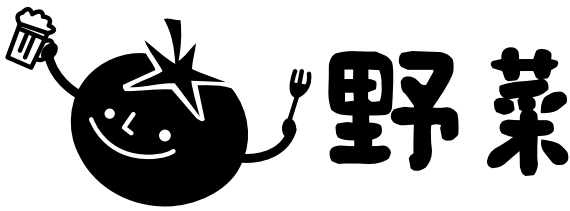
あさりの酒蒸しのイタリア版! あつあつのうちにご賞味あれ!

750 円

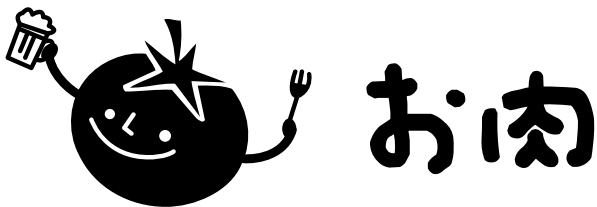
フィッシュ & チップス 3pice/5pice

タラのフライ & ポテトフライのコンビ! ビールのあてにも最高!!

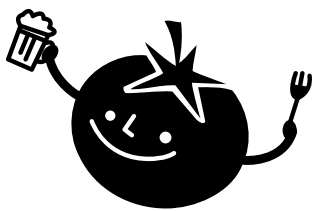
750 円 / 950 円



自家製ピクルス 地野菜達のあっさり漬け物です	450 円
バーニャカウダ ニンニクとアンチョビのオイルフォンデュで地野菜達を楽しんで	700 円
水菜と豆腐のアンチョビサラダ たっぷりの水菜をシンプルにアンチョビのドレッシングで	600 円
蒸し鶏のサラダ 黒こしょうたっぷりでパンチが効いたサラダです	650 円
生春巻き 野菜たっぷりの生春巻き	700 円
いろいろ野菜のフリット バジリコのソース 旬の野菜をイタリア風の天ぷらで buonappetito!!	700 円



鶏肉の香り揚げ アニスなど5つのスパイスで作った特製ソースで	700 円
手羽元のさっぱり煮 イタリア風にさっぱりとした味付けに仕上げました	650 円
鶏肉と野菜のとまと煮込み イタリアの家庭料理です	650 円
ハチのスのピリ辛とまと煮 牛のもつ煮のイタリア版。一度食べたらやみつきに!?	750 円



チーズ

チーズポテト 500 円

揚げたてのじゃがいもにチーズをたっぷりかけました

カマンベールチーズのフライ 600 円

揚げたカマンベールチーズにジャムをつけて召し上がれ

ごはんのコロッケ 600 円

チーズの入ったごはんのコロッケ。ちょっと辛めのトマトソースでどうぞ

クリームチーズと信州わさびの和え物 550 円

わさびと醤油とクリームチーズ。最高です。

生ハム & クリームチーズ 750 円

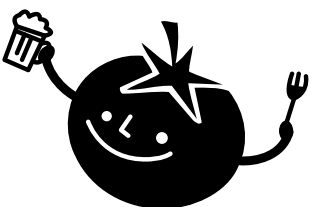
ワインにはもちろんですがビールにも合いますよ！

とまと・豆腐・モzzarellaチーズのサラダ仕立て 700 円

豆腐とバジリコもあうんです

いろいろチーズの盛り合わせ 1100 円

みなさんでシェアしてみてもは？ガーリックトースト付き



ピッツア

Big 約 30cm

Regular 約 25cm

※一枚づつ焼き上げる為、
少々お時間を頂く場合がございます。

マルゲリータ Big/1300 円 Regular/1000 円

モzzarella、トマト、バジリコの 3 兄弟が揃った pizza の代表選手 !!

酒盗とニンニクのピッツア Big/1300 円 Regular/1000 円

どんなお酒にもあうピッツアです

ブルーチーズのピッツア Big/1500 円 Regular/1200 円

チーズ好きのチーズ好きによるチーズ好きのためのピッツアです

アンチョビ & オリーブのピッツア Big/1500 円 Regular/1200 円

トマトベースのシンプルな組み合わせの定番ピッツアです！

ちよこつと!! おつまみ

ビーフジャーキー

ちょっと物足りないときにはいかがでしょ？

500 円

ミックスナッツ

一度食べ始めると止まらないんです・・・(^.^)

400 円

チョコレート

ウイスキーのお供にも、スキーのお供にもかかせません(^.)

350 円

パンとパスタ

おまかせブルスケッタ

パンにのる具は日替わりです

700 円

ガーリックトースト

ちょっと物足りない時にも、パスタのおともにもぜひ！

400 円

気まぐれパスタ

本当に気まぐれで作ります。何ができるかは…???

900 円

※大盛り +200 円

デザート

バニラアイスのアッフォガート

熱〜いコーヒーをアイスにかけたイタリア定番のデザートです。

450 円

ハニートースト!!

焼いた厚切りのパンにアイスをのせて・・・ハチミツをたっぷり!!

650 円