



Il piatto del giorno

本日のおすすめ



【愛海の恵み】

大分県佐伯市、丸昌水産が皆様の元にお届けする豊後水道で水揚げされた最高品質の水産物のことです。

天然の水産物では、これまで販売してきた実績から大都市圏の様々な業者の方に「日本一の魚」と最高の評価をいただいております。

本日のカルパッチョ盛り合わせ ¥1,800

※内容は黒板、もしくはスタッフまでお尋ねください

ヒラソウダガツオと水ナス、モッツアレラのタルタル ¥900

カサゴのフリット 実山椒のサルサヴェルデ ¥1,000

ヤリイカのグリル、大葉と青唐辛子のマヨソース ¥1,000

テングニシ貝とサヴォイキャベツの軽い煮込み ¥1,200

新鮮魚介をふんだんに使ったリングイネペスカトーレ ¥2,000 / ¥2,800

広島県産カキと生のり、青唐辛子のスパゲッティ ¥1,700 / ¥2,400

本日のメイン鮮魚 PESCI



・イサキの香草パン粉焼き 焦がしバターとケッパーのソース ¥1,800

・カサゴの一尾丸ごとアクアパッツァ ¥2,200

・チダイとフレゴラの濃厚スープ仕立て ¥2,300

その他ご希望の調理法も承ります
お気軽にお申し付けください。

グリル / ロースト / アクアパッツァ + ¥500 / フリット

前菜

A N T I P A S T I



Antipasto misto

【ペスケリア自慢の前菜盛り合わせ】

3種 ¥900 / 6種 ¥1,800

新鮮な旬の魚介とお野菜をふんだん使った
前菜の盛り合わせ。まずはこちらから。

Bruschetta ai ricci di mare



Affettato misto



生うにと水牛のモッツアレラのブルスケッタ

¥1200

Ricotta e sarde



イワシと自家製リコッタチーズのパテ

¥900

Caprese di bufala



イタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ

¥1,800

Anzancini con Tonno



マグロとスモークモッツアレラの
ライスコロッケ

¥900

生ハムの盛り合わせ

¥1,800

サラダ IN SALATE

Rucola e Parmigiano



ルッコラとパルミジャーノ
ミニトマト、レモンマスター

¥1,200

Capesante



ホタテとパプリカ、トマトのサラダ

¥1,500

Caesar



シーザーサラダ、パンチェッタのグリルと
チーズクラトン、パルミジャーノ

¥1,400

パン&オリーブオイル

P A N E E O L I O

Pane Artigiano

イタリアパンの盛り合わせ

¥600

Olio extra vergine d'oliva

エキストラバージンオリーブオイル

各¥300

Castel di Legò

カステルデルレゴ

Ardoino

アルドイノ

Lorenzo No1

ロレンツォ



パスタ

PASTA



1番人気!!

生うにのスパゲッティ
¥2,300 / ¥3,200
Ziti alla Genovese Napoletano


ナポリ風、牛ミートソースのズィーティ

¥1,900 / ¥2,600

Paccheri al pomodoro
トマトと水牛のモッツアレラチーズのパッケリ
¥1,700 / ¥2,400
Linguine alle vongole


北海あさりのリングネ

¥1,800 / ¥2,600

サルディニヤ産からすみ仕上げ +¥600

ピッツェッテ (小さなピザ)

PIZZETTE

Margherita


マルゲリータ ¥1,100

(トマトソース、バジル、モッツアレラ)

Cicinelli


チチニエッリ ¥1,300

(しらす、アンチョビ、トマト、にんにく、モッツアレラ)

肉料理

CARNE



Mezzo pollo al forno

【ンドゥーヤでマリネしたチキンのロースト】 ¥2,500

※ンドゥーヤ カラブリア名物の唐辛子で熟成されたスプレッド状のソフトサラミ。

Agnello impanato

仔羊の香草パン粉オーブン焼き ¥2,300

Grigliata di salsicce

サルシッチャのグリル盛り合わせ ¥2,400

Tagliata di manzo alla griglia con verdure

短角牛と季節の野菜のグリル ¥2,800



Verduri verdi spadellati
季節野菜のガーリックソテー ¥800

Spinaci saltati in padella
ほうれん草とマッシュルームのソテー ¥800

Patetine fritte
フライドポテト、トリュフマヨネーズ&ケチャップ ¥800



コースメニュー

MENÙ DEGUSTAZIONE

¥ 4, 500

Antipasto misto

ペスケリア自慢の前菜盛り合わせ 6種盛り

Rucola e Parmigiano
ルッコラとパルメザンチーズ、ミニトマトのサラダ

Linguine alle vongole
北海あさりのリングイネ

Pesce griglia
鮮魚のグリル

Dolce
本日のドルチェ

Caffe & Te
コーヒー、または紅茶

¥ 6, 000

Antipasto misto

ペスケリア自慢の前菜盛り合わせ 6種盛り

Capesante
ホタテとパプリカ、トマトのサラダ

Linguine alle vongole e bottarga
北海あさりとカラスミのリングイネ
&
Spaghetti ai ricci di mare
生うにのスパゲッティ

Pesce griglia
鮮魚のグリル

Mezzo pollo al forno
“ンドゥーヤ”でマリネしたチキンロースト

Dolce
本日のドルチェ

Coffe or Te
コーヒー、または紅茶

※コース内容は変更になる場合がございます。

愛海の恵みコース ¥ 8, 000 ~

お好みやリクエストに応じるお料理内容、大分県のブランド「愛海の恵み」をふんだんに使用したコース。

※要予約

+

Add ¥2,000 for Free Flow

¥2,000-をプラスして飲み放題

ハウスワイン

VINO DELLA CASA

Spumante
スプマンテ ¥700

【白】

Soave
ソアヴェ ¥800

Teanum Puglia Bianco
テアヌム ¥700



【赤】

Chianti
キャンティ ¥800

Primitivo
プリミティーヴォ ¥700

ビール

BIRRA

Premium molt's

生ビール、プレミアムモルツ香るエール ¥ 700

PULLICENHELL

プリッセンヘル(330ml) ¥ 1,200



MORETTI

モレッティ(330ml) ¥ 800



MORETTI ZERO

モレッティ ノンアルコール(330ml) ¥ 700



カクテル 【 ALL ¥700 】

COCKTAILS

Limoncello soda

リモンチェッロソーダ (リモンチェッロ+ソーダ)

Bellini

ベリーニ (ピーチ+スプマンテ)

Mimosa

ミモザ (オレンジ+スプマンテ)

Mimosa rossa

ミモザ ロッサ (ブラッドオレンジ+スプマンテ)

Spritz

スプリッツ (アペロール+スプマンテ)

Cardinal

カーディナル (カシス+赤ワイン)

Kir

キール (カシス+白ワイン)

Kir royal

キール ロワイヤル (カシス+スプマンテ)

Kitty

キティー (赤ワイン+ジンジャーエール)

Operator

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)

American lemonade

アメリカンレモネード (レモネード+赤ワイン)

G I N

BEEFEATER ビーフィーター	¥700
ENGINE Organic GIN エンジン	¥900
POLI MARCONI46 マルコニー	¥1,000

焼酎

(麦) 香吟のささやき (大分県佐伯市)	¥700
(米) あさぎりの花 (熊本県球磨郡)	¥800
(芋) 倉岳 (熊本県天草市)	¥700
(芋) GLOW EP07 (鹿児島県志布志市)	¥700

V O D K A

SMIRNOFF スミノフ	¥700
BAD SPIRITS バッドスピリッツ	¥900

日本酒

FISHERMAN 純米吟醸酒 (新潟)	¥900
----------------------------	------

T E Q U I L A

Sauza Blue サウザ ブルー	¥700
ESPOLON ANEJO エスペロン アネホ	¥1,100

W H I S K Y

SUNTORY kaku 角	¥700
YAMAZAKI 山崎	¥1,100
ERETICO Italian SingleMalt エレティコ	¥1,200

L I Q U E U R

LEJAY CASSIS カシス	¥700
CAMPARI カンパリ	¥700
DISARONNO AMARETTO アマレット	¥700
LEJAY PEACHE ピーチ	¥700

果実酒

高千穂酒造 熟成梅酒	¥700
柚子小町 柚子酒	¥700

お好みの割り方をお申し付け下さい

- ロック • ソーダ • トニック • コーラ
- ジンジャーエール • アールグレイ
- オレンジ • ウーロン • ミルク

ソフトドリンク

B E V A N D E

Succo d'Arancia

オレンジジュース ¥500

Succo d'Arancia rossa

ブラッドオレンジジュース ¥600

Coca Cola

コカ・コーラ ¥500

Ginger Ale

ジンジャエール ¥500

Lemonade

レモネード ¥600

Pomegranate vineger & Agave soda

ザクロ酢&アガヴェのソーダ ¥600

Tonic Water

トニックウォーター ¥400

San Pellegrino

発泡ミネラルウォーター ¥600

コーヒー、紅茶

C A F F È & T È

Espresso

エスプレッソ ¥500

Caffé latte

カフェラテ ホットまたはアイス ¥550

Americano

アメリカーノ ¥500

Té

アルグレイ ホットまたはアイス ¥500

Té con erde

ハーブティー ホット ¥500

Tè oolong

烏龍茶 ¥500

食後酒

D I G E S T I V O

Limoncello

リモンチェッロ ¥700

Mirto

ミルト ¥700

Valdotaine Amaro Dente di Leone

アマーロ ¥700

グラッパ

G R A P P A

NONINO

ノニーノ ¥900

Barolo

バローロ ¥1,200

SAPPA DI POLI

サルパディ ポーリ ¥700

MAGARI,GAJA

マガーリ ガヤ ¥1,300

SASSIICAIA

サッシカイア ¥2,000

デザート

D O L C I

Tiramisu

ティラミス ¥700

Torta al cioccolato

チョコレートタルト ¥700

Torta al limone

レモンタルト ¥700

Gelato stagione

季節のジェラート ¥600

