





【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、モッツァレラのタルタル ¥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

17:00以降はお席代として、お一人様¥300頂いております。



前菜

ANTIPASTI

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



Caprese di bufala



Affettato misto



生ハムの盛り合わせ
¥1,800

生うにと水牛のモッツァレラのブルスケッタ
¥1200

Ricotta e sardine



イワシと自家製リコッタチーズのパテ
¥900

イタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
¥1,800

Anancini con Tonno



マグロとスモークモッツァレラの
ライスコロッケ
¥900

サラダ INSALATE

Rucola e Parmigiano



ルッコラとパルミジャーノ
ミニトマト、レモンマスタード
¥1,200

Capresante



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
チーズクルトン、パルミジャーノ
¥1,400

パン&オリーブオイル

PANE E OLIO

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 Lego

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

Spaghetti ai ricci di mare



1番人気!!

生ういのスパゲッティ
¥2,300 / ¥3,200

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

サルディーニャ産からすみ仕上げ + ¥600

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

ピッツエツテ (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)

Cicinieri



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

CARNI



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プン焼き ¥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

Patatine 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 DEGUSTAZIOE

¥ 4, 5 0 0

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, 0 0 0

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, 0 0 0 ~

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

V I N O D E L L A C A S A

Spumante

スパマンテ ¥700

【白】

Soave

ソアヴェ ¥800

Teatum 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

B I R R A

Premium molt's

生ビール、プレミアムモルツ香るエール ¥700

PULLICENHELL

プリチェンヘル(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】

C O C K T A I L S

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+スパマンテ)

Mimosa

ミモザ (オレンジ+スパマンテ)

Mimosa rossa

ミモザ ロッサ (ブラッドオレンジ+スパマンテ)

Spritz

スプリッツ (アペロール+スパマンテ)

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+スパマンテ)

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)

GIN

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

焼酎

⑤ 麦	香吟のささやき（大分県佐伯市）	¥700
⑤ 米	あさぎりの花（熊本県球磨郡）	¥800
⑤ 芋	倉岳（熊本県天草市）	¥700
⑤ 芋	GLOW EP07（鹿児島県志布志市）	¥700

VODKA

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
---------------------	------

TEQUILA

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

WHISKY

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

LIQUEUR

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

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 vinegar & 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

アールグレイ ホットまたはアイス ¥500

Té con erbe

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

SASSICAIA

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

