

ランチメニュー提供時間 11:30~14:30

スペシャル ペアランチ お2人様~ (3名様でもOK)

生ハムと前菜3種のサラダ

お好きなランチパスタ
(お2人様で1品お選びください)

お好きなランチピッツァ
(お2人様で1品お選びください)
※¥400upでハーフ&ハーフもできます

お飲み物

(食後のお飲み物よりお選びください)

お1人様 **¥1790~**(税込み)



1

本日のパスタ
別紙メニューを
ご覧ください



トマトソースと
フレッシュバジリニ

★3



スモークサーモンの
クリームソース

★4



ナスとベーコンの
トマトソース

5



サンタルチア名物
おぼれダコの
トマトソース

★6



ポルチーニ茸とソーセージの
クリームソースのタリアテッレ

★7



牛肉の
カルボナーラ
ショートパスタ
(スパゲッティーでも可)
(+300円)

★印はチーズがかかっています。
※パスタの**大盛り+150円(1.5倍)**

食後のお飲み物

*アイス or ホットティー (レモン or ミルク)



*ナポリのエスプレッソコーヒー

*イタリアンカプチーノ(+100)

*コーヒー(アイス or ホット)

*アメリカンコーヒー

*アイスカフェラッテ

*赤いオレンジジュース

ランチタイムだけのサービス

(ランチご注文のお客様に限ります)

麦芽100%・アロマホップ100%生ビール ¥649→

★キリン“ハートランドビール” **¥490**

★グラスワイン(白・赤) **¥490~**

★自家製サングリア ¥649→**¥490**

食後の幸せ!! 自家製デザート

¥759 ⇒ **¥490**



ランチメニューご注文のお客様、お席を70分ほどでお願いさせていただきます

パスタランチ

新鮮お野菜サラダ

生ハムサラダに変更(+¥200)

生ハム前菜サラダに変更(+¥500)

お好きなランチパスタ

食後のお飲み物(+¥100)

¥1100~(税込み)

真のナポリピッツァランチ

新鮮お野菜サラダ

生ハムサラダに変更(+¥200)

生ハム前菜サラダに変更(+¥500)

お好きなランチピッツァ

※¥400upでハーフ&ハーフもできます

食後のお飲み物(+¥100)

¥1200~¥1790 (税込み)



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

ジューシー&ミルクシーな
水牛のモッツァレラ

私が愛したピッツァです



マルゲリータ王妃

¥1490

(ペアランチの場合+¥300)

ピッツァ界のベストセラー

1. “水牛チーズのマルゲリータ”

(トマトソース、水牛モッツァレラチーズ、バジル)



Pizza Meta & Meta

1枚で2度美味しい!!

¥400UPで

ハーフ&ハーフもできます。

例: 水牛マルゲリータ +5種チーズ)÷2+¥400=¥2040

2. マルゲリータ クラシカ

¥1200

(トマトソース、モッツァレラ、バジル)



3. 季節のおすすめ ピッツァ



4. アンチョビ

¥1390

(トマトソース、モッツァレラチーズ、アンチョビ、にんにく、オレガノ)



6. 黄金のマルゲリータ

¥1390

(黄金のトマトソース、モッツァレラ、ミニトマト、バジル)



8. カプリチョーザ

¥1590

(ペアランチの場合+¥400)
(トマトソース、モッツァレラチーズ、ハム、キノコ、etc.)



10. 生ハムとルッコラ

¥1690

(ペアランチの場合+¥500)
(トマトソース、モッツァレラチーズ、生ハム、ルッコラ)



12. フンギボルチーニ

¥1790

(ペアランチの場合+¥600)
(ボルチーニ茸、スモークチーズ、モッツァレラ、トリュフ風味のキノコペースト)



5. ビアンカ

¥1390

(自家製ソーセージ、モッツァレラチーズ、スモークチーズ、)



7. ディアボラ

¥1490

(トマトソース、サラミ、モッツァレラチーズ)
(ペアランチの場合+¥300)



9. ペスカトーレ (チーズなし)

¥1590

(ペアランチの場合+¥400)
(トマトソース、にんにく、エビ、イカ、タコ、ツナ)



11. 5種のチーズ

¥1790

(ペアランチの場合+¥600)
(ゴルゴンゾーラ、スモークチーズ、リコッタチーズ、モッツァレラ、グラナ)



13. マルゲリータドック

¥1590

(ペアランチの場合+¥400)
(ミニトマト、水牛モッツァレラチーズ、バジル)



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Dolce

自家製デザート

Dolce misto **¥990** (¥1089)

日替わりデザート 3種盛り合わせ

※お誕生日やお祝い事に、メッセージ付きのデザートのご予約も承っております。

※写真の内容は一例です。



consigliati



alcolico

ナポリのお菓子

ババ

ナポリ名物!! “Babà”

ナポリへ行ったら誰もが食べるであろうお菓子の“ババ”
自家製のプリオッシュ生地にしみ込んだ甘いシロップ、リキュールのアルコール感にたっぷりクリーム定番ババです。
付属のリキュールをすべて加えると味が本場に近づきます。

アマルフィ名物!!

ナスのバステッチョ

“あの”野菜のナスを使ったデザート!!

ナス+チョコレート!

アマルフィ地方では有名なナスを使ったデザートです。



シチリア産ピスタチオと

マスカルポーネチーズのカンノーロ

ピスタチオとマスカルポーネチーズ

を使用した濃厚なカンノーロ。

フォークを使わず

手で頂くのがイタリア流。



イタリアの定番
濃厚 ティラミス

濃厚なマスカルポーネ
チーズとエスプレッソを
使った、イタリアの
代表的なデザートです。



カプリ風
チョコレートケーキ
“カプレーゼ”

アーモンドの粉を使った
チョコレートケーキ。
カプリ島の伝統的な
お菓子です。



“アッフォガート”
バニラアイスの
エスプレッソがけ

バニラアイスに熱い
エスプレッソをかける、
イタリアの定番デザート!!



パンナコッタ
濃厚&クリーミーな
パンナコッタに
クリームカラメルを
かけました。



ALL ¥690 (¥759)

コーヒー・紅茶 ¥490 (¥539)

“Digestivo” 食後酒

- *アイス OR ホットティー (レモン OR ミルク)
- *ナポリのエスプレッソコーヒー
- *イタリアンカプチーノ (+110)
- *コーヒー(アイス OR ホット)
- *アメリカンコーヒー
- *アイスカフェラッテ

- * 少しのブルーチーズと
少しの極甘口ワインのセット **¥1100** (¥1210)
- *リモンチェッロ **¥790** (¥860)
- *リモンチェッロクレーマ **¥790** (¥860)
- *グラッパ **¥800** (¥880)
- *グラッパ(樽熟成)
(国際コンクール最高品質受賞) **¥800** (¥880)

※ ()内はすべて税込表示です

ランチタイムドリンクメニュー

(ランチご注文のお客様に限ります)

- ・スパークリングワイン(辛口 or 甘口)
- ・自家製サングリア
- ・シュワ! サングリア(ジンジャエール割)
- ・麒麟 ハートランド生ビール
- ・シャンディガフ(ビール+ジンジャエール)
- ・ラドレル(ビール+レモンスカッシュ)
- ・ハウスワイン(赤 or 白)

ALL

¥649→

¥490

・ソムリエオススメグラスワイン

白ワイン

¥759→ **¥590**

赤ワイン

【ローマ法王も愛したワイン】【ラツィオ州】

フラスカーティ・セッコ
フォンタナ・カンティダ

爽やかな辛口で
丸ごとブドウをかじる様な優しい味わい。

【柑橘系な白】 【アルゼンチン】

トロンテス
クマ オーガニック

柑橘系のキリッとした酸味を持ち、
フルーティーで甘みも少し感じます

【愛されて200年】【シチリア州】

コルヴォ・ピアンコ
ドゥーカ・ディ・サラバルータ

シーフードとの相性抜群!!
フレッシュ感のある自然体の味わい。

【トロピカル、スタンダード】【チリ】

シャルドネ
ロス・ガンソス

パインを思わせるような
トロピカルな香りで果実味たっぷり。

【ルビーグレープ香る】

【ニュージーランド】
ソーヴィニヨンブラン
ハーハ・マールポロ

濃縮された果実香と
程よい酸豊かな後味

【トロピカル+新樽熟成!!】

【ブーリア州】
シャルドネ オーク
ドンナマルツィア

国際品種のシャルドネを新樽で熟成。
香ばしさが感じられる。

【フレッシュ&スパイシー】【シチリア州】

シラー カラニカ
ドゥーカ・ディ・サラバルータ

赤いベリー系果実に加え、スパイシーさを感じる。
あっさりとした口当たりで、ドライフィニッシュ。

【熟した果実の力強さ】【サルデーニャ州】

カンノナウ・ディ・サルデーニャ
セッラ&モスカ

酸味が穏やかで円熟した味わい。
ブドウと樽の要素のバランスがよい。

【フレッシュ+陰干し】【トスカーナ州】

パッシエーノ/メリーニ

フレッシュなベリーやプラムの香り。
一部のブドウを陰干しすることでフレッシュさに、
ドライフルーツのようなコク、香りを与えている。

【コクのある甘み】【ブーリア州】

ジンファンデル/ノー・ブル

アメリカンオーク樽の香りや濃い色の果実、
コーヒー、甘草の香りが調和。

【バラ・すみれ】【マルケ州】

ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ
ウマニ・ロンキ

香水のような特徴的な華やかな香りのワイン。
香りとはギャップのある飲みごたえのある味わい。

【深みを感じられる赤】【ブーリア州】

イル・サローネ/ MGM

深みを感じ、ハム・サラミ類や
ミートソース系パスタ、
タリアータなどの肉料理に!!