



# 1994年創業 大阪・心斎橋で32年

心斎橋・天神橋にある「ピッツェリア イルソーレ」は  
薪窯で仕上げる本格ナポリピzzaと、美味しいイタリア料理が楽しめるお店です  
ピzzaは、大阪府で1番若い、関西でも2番目に若い認定番号を持ち  
"真のナポリピzza"協会認定店として、伝統的な製法に則った本格派。

オーナーがナポリにて学んだ郷土料理、

季節の食材を活かしたおすすめ料理などもご用意。

各国ワインやビールとご一緒に、気の合うご友人とともにお食事をお楽しみください。

## *Verace Pizza Napoletana* ～真のナポリピzza協会認定店～

イタリアのナポリで1984年に創立された非営利団体。  
協会の目的は、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術  
の変化を防ぐこと、と  
それを後世に伝えることです。  
現在、世界で500以上の加盟店があり、  
日本では約100店舗が加盟し  
道化師がピzzaを焼いているロゴマークの入った看板  
の使用が許可されています。



01

生地に使用する材料は、  
「小麦粉・水・酵母・塩」の4つのみ

### 真のナポリピzzaへの 6つの条件

05

仕上がりはふくらみ、  
「額縁」がある

06

+ 上に乗せる材料にもこだわる



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
PIZZA  
NAPOLETANA

オイル  
Oil

トマト  
Tomato

チーズ  
Cheese



02

生地は手を使って延ばす



03

窯の床面にて直焼きする



04

窯の燃料は、薪もしく木くずとする

# フェスタコース

(お2人様~)

～前菜盛り合わせ～ 盛り合わせてご用意いたします

## 生ハムと前菜4種盛り合わせ

※内容は食材の入荷状況によって変わります

～パスタのお料理～ お2人様で一皿お選び下さい

メニューよりパスタ料理をお選び下さい

\*パスタによっては追加料金が必要となります。

～真のナポリピッタ～ お2人様で一皿お選び下さい

当店人気No.1

ピッタ界のベストセラー

## “ピッタ マルゲリータ クラシカ” 01

メニューより  
ピッタを  
お選び下さい

\*ピッタは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。

\*マルゲリータクラシカ以外は追加料金が必要となります。

岡山県産 ～メインのお料理～

## なかやま牛のタリアータ バルサミコソース

～パルミジャーノチーズ添え～

～食後のデザート・お飲み物～

・自家製デザートの盛り合わせ ・コーヒー又は紅茶

お1人様 **¥5500～** (¥6050)

※写真の内容は一例です。

# ロッソコース

(お2人様～)



## 生ハムと前菜4種盛り合わせ

### お好きなパスタ料理

パスタメニューよりお2人様で1品お選びください。  
\*パスタによっては追加料金が必要となります。

### お好きな薪窯焼きナポリピッタ

ピッタメニューよりお2人様で1品お選びください。  
\*ピッタは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。  
\*ピッタによっては追加料金が必要となります。

### 自家製デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

お1人様 **¥4480～** (¥4928)

# 飲み放題メニュー

単品お料理と一緒にでも  
コースのお料理と一緒にでも

★ハートランド生ビール

★角ハイボール

★グラスワイン(赤・白)

★スパークリングワイン(甘口・辛口)

★自家製サングリア

★カシス

★カンパリ

★シチリア産真っ赤なオレンジジュース

etc...

約20種類のドリンクを  
ご用意しています。

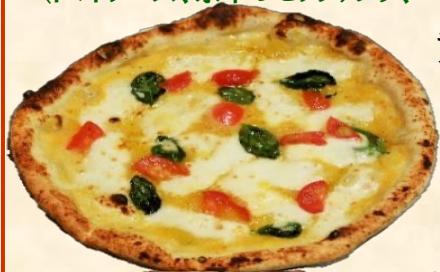
☆ご注文はグループの人数分でお願い致します。  
(中学生未満の方、除く)

お1人様 **90分¥2200** (¥2420)

※()内はすべて税込表示です



私が愛したピザです  
¥1990  
(¥2189)  
(コース+¥440)



黄金トマトの  
マルゲリータ  
(黄金トマトソース、ミニトマト、  
モッツァレラ、バジリコ)  
¥1790(¥1969)  
(コース+¥220)



マルナーラ  
地中海スペシャル  
※チーズはのっておりません  
(マルナーラ+オリーブ、  
アンチョビ、ケイパー、  
ミニトマト、バジリコ)  
¥1690(¥1859)  
(コース+¥110)



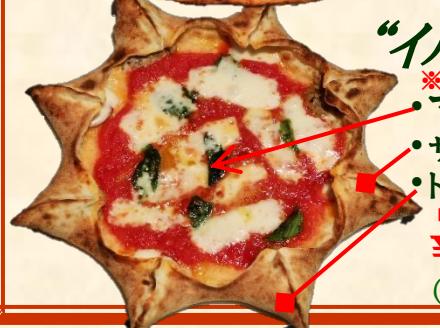
海の幸たっぷりの漁師風  
※チーズはのっておりません  
(マルナーラ+  
アサリ、エビ、タコ、イカ)  
¥1990(¥2189)  
(コース+¥440)



ピリッと辛い小悪魔風  
(トマトソース、サラミ、  
モッツァレラ、唐辛子)  
¥1890(¥2079)  
(コース+¥440)



アンチョビの  
ナポレターナ  
(トマトソース、モッツァレラ、  
アンチョビ、  
オレガノ、ニンニク)  
¥1790(¥1969)  
(コース+¥220)



“イルソーレ ロッソ”  
※ハーフ&ハーフは出来ません  
・マルゲリータ  
・サラミ+クリームチーズ  
・トリュフ風味キノコペースト  
中に具が包んであります。  
¥2200(¥2420)  
(コース+¥770)



スペシャル  
マルゲリータ ドック(DOC)  
(トマトソース、ミニトマト、  
水牛のモッツァレラ、バジリコ)  
¥2090  
(¥2299)  
(コース+¥550)



マルゲリータ クラシカ  
(トマトソース、  
モッツァレラ、バジリコ)  
¥1590  
(¥1749)



マルゲリータ  
地中海スペシャル  
(マルゲリータ+ブチトマト、  
オレガノ、オリーブ、ケイパー、  
アンチョビ、ニンニク)  
¥1990(¥2189)  
(コース+¥440)



釜揚げしらすのマルナーラ  
※チーズはのっておりません  
(マルナーラ+釜揚げしらす、  
ミニトマト、バジリコ)  
¥1790(¥1969)  
(コース+¥220)



カプリチョーザ  
(マルゲリータ+  
ハム、キノコ、ナス  
+アーティチョーク etc.)  
¥1990(¥2189)  
(コース+¥440)



生ハムとルッコラ  
(トマトソース、モッツァレラ、  
生ハム、ルッコラ)  
¥2200(¥2420)  
(コース+¥770)



“マルナーラ” ¥1200(¥1320)  
(トマトソース、にんにく、オレガノ)  
※チーズはのっておりません

真のナポリピザ協会とは、

EUのSTG  
(伝統特産品保証)に認定され、  
「真のナポリピザ」を  
提供する店として、非常に厳しい審査を  
受け認定された店のみで構成され、  
ナポリの伝統を受け継ぎ、後世に伝えていくことが主旨の協会です。

ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

242

# Vera Pizza Napoletana BIANCA ~トマトソースなし~

店長おすすめ!!

Pizza Meta & Meta  
メタメタ=ハーフ&ハーフ

1枚で  
2度美味しい!!

¥440UPで

ハーフ&ハーフもできます。

1990円

2200円

例: 水牛マルゲリータ + 5種チーズ ÷ 2 + ¥400 = ¥2495 (¥2745)



丸ごと1個!!  
ピzza ブラータ!!

(丸ごと1個ブラータチーズ、  
モツァレッラ、ロースハム  
ミニトマト、ルッコラ、  
ピスタチオペースト)  
¥3480 (¥3828)

(コース+¥1930)

\*ハーフ&ハーフは出来ません



た～っぷり5種チーズ  
(モツァレラ、ゴルゴンゾーラ、  
自家製スモークチーズ、  
グラナ、リコッタ)  
¥2200 (¥2420)  
(コース+¥770)

ハチミツ付き

釜揚げしらすとカラスミの  
ビアンケッティ

(モツァレラ、釜揚げしらす、  
サルデニヤ産カラスミ、  
ルッコラ)  
¥1990 (¥2189)

(コース+¥440)



ソーセージと  
いろいろお野菜

(モツァレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ、  
ミニトマト、旬野菜)  
¥1890 (¥2079)

(コース+¥330)



自家製ソーセージの  
ピzza ビアンカ

(モツァレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ)  
¥1790 (¥1969)

(コース+¥220)



燻製水牛チーズの  
アンティキサポーリ

(燻製水牛チーズ、  
ルッコラ、ミニトマト、  
イタリア産ハム)  
¥1890 (¥2079)  
(コース+¥330)



たっぷりモツァレラチーズと  
たっぷり生ハムの

ビアンカネーヴェ

(たっぷりモツァレラ、  
たっぷり生ハム、  
削りたてパルミジャーノチーズ)  
¥2400 (¥2640)

(コース+¥990)



とろへり半熟卵と  
ソーセージ、玉ねぎの  
パリアッチョ

(モツァレラ、半熟卵、たまねぎ、  
ソーセージ、スモークチーズ)  
¥1890 (¥2079)  
(コース+¥330)



オリジナルピzza

ポルチーニ茸の  
ピzzaビアンカ  
トリュフ風味

(ポルチーニ茸、モツァレラ  
自家製スモークチーズ、  
トリュフ風味のキノコペースト)  
¥2200 (¥2420)

(コース+¥770)



シチリア産  
ピスタチオと  
モレタデッラハムの  
ピzza

¥1790  
(¥1969)  
(コース+¥550)

※()内はすべて税込表示です

# Antipasto ~前菜~



オーナーがイタリア修行で  
柔らかな 学んで来た一皿  
タコの  
カルパッチョ  
～コラトゥーラドレッシング～  
(中) ¥1680 (¥1850)  
(大) ¥2380 (¥2618)

桜エビと生のり  
“ゼッポリーネ”  
ナポリの揚げ物  
(8個入り)  
¥850 (¥935)

名物!! 小イワシと  
燻製したモツァレラチーズの  
フリット(揚げ物)  
¥1200 (¥1320)  
オーナーが  
イタリア修行で学んで来た一皿  
チェーターラ名物!!  
イワシと燻製チーズの  
相性バツグン!!

自家製  
サバの燻製と  
ルッコラ  
¥890 (¥979)

## 本日の前菜5種盛り合わせ

☆写真は一例です。大皿で盛り合わせいたします。

ワインやビールによく合う  
いろんな前菜をちょっとずつ  
¥2750 (¥3025)  
2人前

### 切り立て熟成生ハム

塊の生ハムを専用スライサーでオーダーを頂いてからスライスいたします

たっぷり生ハム  
6枚(70g) ¥1580 (¥1738)  
追加1枚 ¥280 (¥308)



水牛の  
モツァレラチーズと  
たっぷり生ハム  
¥1950 (¥2145)

沖縄産あぐー豚のとろける“モルタデッラハム”  
¥750 (¥825)

ピリッと辛い!! ナポリサラミピカンテ  
¥750 (¥825)

オリーブ2種盛り合わせ  
¥590 (¥649)

チーズ盛り(ゴルゴンゾーラ・ハルミジャーノ)  
¥1580 (¥1738)

生ハム・サラミなどいろいろ  
イタリアンハム盛り合わせ  
(2人前) ¥1580 (¥1738) (追加1人前) ¥790 (¥869)

### Burrata ~幻のチーズ ブラータ~



丸ごと1つ!!  
“ブラータチーズ”  
生クリームを包んだ  
贅沢な  
水牛のモツァレラチーズ  
¥1690 (¥1859)

丸ごと1個ブラータチーズと  
生ハム・完熟トマトの“贅沢カプレーゼ”  
オススメ!!



¥2690 (¥2959)

※ () 内はすべて税込表示です

## Insalata ~サラダ~



水牛のモッツアレラチーズと  
完熟トマトのカプレーゼ  
¥1490(¥1639)



新鮮野菜サラダ  
(中) ¥850(¥935)  
(大) ¥1200(¥1320)



生ハムと  
パルミジャーチーズのサラダ  
(中) ¥1200(¥1320)  
(大) ¥1680(¥1848)



“海老、タコ、イカ、貝類”  
海の幸のサラダ  
¥1800(¥1980)

## Carne ~お肉料理~



茶美豚  
ロース肉の  
チーズカツレツ  
¥1680(¥1848)

なかやま牛の低温ロースト  
～パルミジャーチーズとバサミコソースで～



## Antipasto Caldo ~温菜~



¥1800(¥1980)

たっぷりムール貝の白ワイン蒸し～黒コショウ風味～



ナポリ名物!!

トリッパ(牛胃)と  
白いんげん豆の  
トマト煮込み  
¥1480  
(¥1628)



ナポリ名物!!

魚介類の  
フリットミスト  
(セモリナ粉揚げ)

¥1480(¥1628)  
(1人～2人前)



あつあつ  
ポルチーニ茸の  
チーズライスコロッケ  
1ヶ ¥350  
(¥385)



ほくほくポテトフライ  
～パルミジャーノチーズ～

¥780(¥858)



ピツツィアパーネ  
ピツツィア生地を素焼きしたものです。  
パンがわりにどうぞ!!  
¥990(¥1089)

※()内はすべて税込表示です

# Pasta Specilta



キノコの王様！  
ポルチーニ茸と  
サルシッチャの  
クリームソースの  
タリアテッレ  
¥1890(¥2079)  
(コース+¥440)



サルデニヤ産  
カラスミの  
ペペロンチーノ  
スペゲティ  
¥1890  
(¥2079)  
(コース+¥440)



牛肉の  
カルボナーラ  
リガトーニ  
¥1990(¥2189)  
(コース+¥550)



桜えびと  
お野菜の  
オイルソース  
スペゲティ  
¥1890  
(¥2079)  
(コース+¥440)



提供時間  
約20分～

柔らかタコの  
シャラティエッリ(ナポリの生パスタ)  
※スペゲティでもご用意出来ます。

半日かけて柔らかくボイルしたタコ。  
そのタコのスープで生パスタをボイルし  
麺自体にもタコのエキスをいっぱい吸わせ、  
味付けのトマトも最小限にすることで  
タコの風味を引き立たせている。

¥2000(¥2200)(コース+¥770)

## ～一般的な、ポピュラーなパスタ料理～

トマトソースとフレッシュバジリコのスペゲティ	¥1590(¥1749)
スモークサーモンのクリームソーススペゲティ	¥1590(¥1749)
ナスとベーコンのトマトソーススペゲティ	¥1590(¥1749)
おぼれダコのトマトソーススペゲティ	¥1690(¥1859)
濃厚&クリーミー カルボナーラスペゲティ	¥1690(¥1859)
世界3大ブルーチーズ ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	¥1690(¥1859)
辛さがうまい!!アラビアータペンネ	¥1690(¥1859)
シンプル!!にんにくと鷹の爪のスペゲティ	¥1590(¥1749)
切り立て生ハムのクリームソースのタリアテッレ	¥1690(¥1859)

# Pasta Consigliata ~名物パスタ~

名物!!



## ナポリ名物

“ナポリ風ラグー” 牛肉のオニオン煮込みのリガトーニ ￥1990  
（¥2189）  
(コース+¥550)

本場ナポリのミートソース。  
ブロックのままの牛肉と肉の3倍以上の玉ねぎをじっくり長時間煮込んで  
柔らかくなったお肉と玉ねぎの甘味がそのままソースになった  
ナポリ風のミートソースです。  
肉の繊維質もあり食べ応え十分で、ワインも欲しくなる一品です。

Al dentissimo

提供時間  
約20分～

※太くて硬い麺です



ナポリ名物!!

ズッキーニと  
イタリアのチーズ  
カチョカヴァッロの  
ネラーノ風  
スペゲティ

￥2000(¥2200)  
(コース+¥770)

提供時間  
約20分～



提供時間  
約20分～

ナポリ名物!!

たっぷりアサリのスパゲティ

￥1890(¥2079) (コース+¥440)



ナポリ名物!!

“たっぷり海の幸の  
ペスカトーレ”

シャラティエッリ和え

※スパゲティでもご用意出来ます。  
海老とタコ、イカ、アサリ、ムール貝などの  
海の幸をたっぷり使ったナポリ料理

￥2590(¥2849)  
(コース+¥1650)



特別な日の駆走!!

“丸ごと1匹オマール海老と  
フレッシュトマトのリングイネ”

※スパゲティでもご用意出来ます。

丸ごと1匹オマール海老を  
使ったご駆走感ある一皿。  
生クリーム入りは+¥500

提供時間  
約30分～

￥3490(¥3839)  
(コース+¥2420)

※()内はすべて税込表示です

# 自家製サングリア



サングリア ~自家製ワインカクテル~  
作り続けて31年!! イルソーレ伝統の味!!

赤ワインとオレンジジュースに、フレッシュなリンゴと  
オレンジをたっぷり漬け込みました。

グラス ¥690  
(¥759)

ピッチャー(グラス6杯) ¥3980  
(¥4378)

¥690  
(¥759)

## シュワ!!サングリア

(自家製サングリア+ジンジャーエール)

## ビール



麦芽100%・アロマホップ100%生ビール  
キリン“ハートランド生ビール”

シャンティ・ガフ  
(生ビール+ジンジャーエール) 各¥690  
(¥759)

ラドレル(レモンビール)  
(生ビール+シチリア産レモンスカッシュ)



香り華やかエールビール  
ナポリのビール“ブリッヂェンヘル”



ナポリのピッツァ協会が  
開発したビール!!

¥750  
(¥825)

## ノンアルコールビール



キリン  
“グリーンズフリー” ¥690 (¥759)

## ソフトドリンク

シチリア産  
ブラッドオレンジジュース ¥590  
(¥649)

シチリア産  
レモンスカッシュ ¥590  
(¥649)

グレープフルーツジュース ¥490  
(¥539)

ジンジャーエール ¥490  
(¥539)

コカ・コーラ ¥490  
(¥539)

ウーロン茶 ¥490  
(¥539)

アップルジュース ¥490  
(¥539)

黄色いオレンジジュース ¥490  
(¥539)

ガス入りミネラルウォーター  
スパークリングウォーター750ml ¥590  
(¥649)

**Yoga**

## ～イタリア産ジュース～ YOGA



・ペスカ・エ・マンゴ  
(もも&マンゴー)

各¥590  
(¥649)  
各200ml

・アルビコッカ (アプリコット)

・ペーラ (洋ナシ)

それぞれソーダ割もご用意出来ます。

※()内はすべて税込表示です

# イタリアン カクテル



イタリア生まれの太陽カクテル  
*APEROL Spritz* ~アペロール スプリッツ~



アペロールに辛口スプマンテと炭酸水で作った、  
オレンジ色の軽やかな甘さとすっきりした後味のカクテルです。



## イタリアンレモンサワー カプリ ~レモンスプリッツァー~

リモンチェッロ(カプリ名物、レモンのリキュール)を  
ソーダで割った南イタリアの爽やかなカクテルです。

イタリアンミモザ  
イルソーレ ~南イタリアの真っ赤な太陽~  
シチリア産ブラッドオレンジジュースと  
辛口スパークリングワインのカクテルです。

**各¥690**  
(¥759)

## 定番カクテル ¥690 (¥759)

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスウーロン

チンザノドライ(ロック・ソーダ)

チンザノロッソ(ロック・ソーダ)

角ハイボール

ジンジャーハイボール

カンパリオレンジ

カンパリグレープフルーツ

カンパリソーダ



## ワインカクテル ¥690 (¥759)

カーティナル

(赤ワイン+カシス)

キール

(白ワイン+カシス)

キールロワイアル

(辛口スパークリング+カシス)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)



芋焼酎 黒霧島(ロック・氷割り・ソーダ割り・湯割り) ¥690 (¥759)

※()内はすべて税込表示です

# Vino Bianco～白ワイン～



ハウスワイン	グラス	¥690(¥759)
<u>①トレッピアーノ</u>	500cc(約4杯)	¥2600(¥2860)
	1000cc(約8杯)	¥4900(¥5390)

## 辛口スパークリング

### ②ラルス ブリュット

爽やかな香りとすっきりとした飲み口の辛口スパークリングです。

### やや甘口スパークリング

### ③モスカート

低アルコールで女性に人気のあるスパークリング。爽やかなマスカットの香りが広がる甘口ワインです。

【ローマ法王も愛したワイン】 【ラツィオ州】

### ④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。

【ザ・ナポリの卓上ワイン】 【カンパニーナ州 ナポリ】

### ⑤ファンギーナ・ロッカレオーニ/ヴィッラ・マティルデ

切れの良いフレッシュさと柑橘の余韻。

社員研修で訪れた思い入れのあるワイナリー。

【愛され続けて200年】 【シチリア州】

### ⑥コルヴォ・グリチネ/ドゥーカ・ディ・サラパルータ

ほのかな優しい甘み。アロマティックで自然体の味わい。

グリチネ=藤の花

グラス ¥790

(¥869)

【トロピカル、スタンダード】 【チリ】

### ⑦シャルドネ/ロス・ガソス

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。

ボトル ¥4500

(¥4950)

【ルビーブレーブ香る】 【ニュージーランド】

### ⑧ソーヴィニヨンブラン/ハーハ・マールポロ

ブレーブフルーツのような濃縮した味わいにハーブ香。

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】

### ⑨シャルドネ オーク /ドンナルマルツィア

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。

## ワインバイキング

ワイングラスはお一人様1脚でお願いします。  
ワイングラスの交換(追加)は330円頂戴致します。

# Vino Rosso ~赤ワイン~



ハウスワイン ①モンテブルチアーノ	グラス 500cc(約4杯) 1000cc(約8杯)	¥690(¥759) ¥2600(¥2860) ¥4900(¥5390)
----------------------	----------------------------------	--

赤微発泡 ②ランブルスコ アマーピレ	1缶 (200cc)
フレッシュジュースのように爽やかなやや甘口ワインです。	¥790(¥869)

【陰干し(アバシメント)】 ③カルムネール レセルバ/ビニャ ファレルニア	【チリ】
イタリア人醸造家がチリの代表品種で 造る、イタリアスタイルのワイン。 骨格しっかり、ふくよかな味わい	

【果実味&エレガント】 ④ネレッロ・マスカレーゼ/ファツィオ	【シチリア州】
シチリアの土着品種から生まれる個性的なワイン。 酸とタンニンのバランス良し	

【ザ・ナポリの卓上ワイン】 ⑤アリアニコ・ロッカレオーニ/ヴィラ・マティルデ	【カンパニーナ州 ナポリ】
熟した赤い果実の凝縮した味わい。 社員研修で訪れた思い入れのあるワイナリー。	

【コクのある甘み】 ⑥ジンファンデル/ノーブル	【プーリア州】
濃い色の果実、コーヒー、甘草の香りが調和。 濃縮した果実味タイプのワインです。	

【樽熟成の余韻】 ⑦コート・デュ・ダニューブ/シャトー・ブルゴゾーヌ	【ブルガリア】
樽熟成由来のはっきりとしたバニラ香。 カシスなどの黒ブドウを思わせる力強い味わい。 余韻も適度に長く続く	

【深みを感じられる赤】 ⑧イル・サローネ/ MGM	【プーリア州】
深みを感じ、ハム・サラミ類やミートソース系パスタ、 ローストビーフなどのお肉料理に!!	

**¥2750** (¥3025)

90分 飲み放題

(ドリンク L.O 21:30)

※在庫によって、銘柄が変更になる場合がございます

※()内はすべて税込表示です

# Vino Bianco～白ワイン～

36ヶ月以上熟成 極上シャンパン

## ナポレオン・シャンパニュ

シャルドネ ピノ・ノワール

¥7600

(¥8360)

フランス皇帝ナポレオンを名乗れる唯一のシャンパニュ。

中程度の濃さの黄金色。蜂蜜、洋梨、熟した柑橘類、アーモンドの芳醇なアロマを伴うノーズはピュアでエレガント。超高品质なシャンパニュワインです。

【アロマティックな香り】 【バジリカータ州】

## マンフレディ ビアンコ バジリカータ

ミュラー・トゥルガウ、トラミネール・アロマティコ  
イキイキと、はっきりとした、もぎたての果実や白い花。  
味わいは爽やかさも感じさせる辛口。

¥4500

(¥4950)

【黒ブドウ由来のストラクチャー】 【ロンバルディア州】

## アルビ・レティケ ビアンコ/ニーノ・ネグリ

ネッビオーロ(別名キアヴェンナスカ)(黒ブドウ)

黒ブドウから造られた白ワイン。  
バローロやバルバレスコなども造られる以上にタフな黒ブドウ。  
黒ブドウ由来のストラクチャーが十分感じられる。  
すっきりした口当たりながら、ジューシーで余韻には  
心地よい複雑さが◎

¥5500

(¥6050)

【コク、旨味あり辛口】 【カンパニャ州】

## グレコ・ティ・トゥーフォ/ヴィラ・マティルデ

グレコ

イタリアにおける原産地呼称の最高位!! D.O.C.Gワイン。  
フレッシュ感があり、ミネラルが多く味わいに溶け込んでいる。  
白桃やあんずを感じさせるふくよかさも感じられる。

¥5800

(¥6380)

【果実の凝縮感とミネラル】 【ロンバルディア州】

## カ・ブリオーネ/ニーノ・ネグリ

ソーヴィニヨン、シャルドネ キアヴェンナスカ他  
トロピカルフルーツのフルーティさと  
フレンチオークの穏やかな樽香が調和。

¥6000

(¥6600)

【樽熟成濃厚リッチ】 【トレントino・アルト・アディジェ州】

## “サンクト・ヴァレンティン”

## アルト・アディジェ・シャルドネ

シャルドネ

バリックでのアルコール発酵と熟成を経て、  
凝縮した果実の風味、樽熟成によるバニラ香が広がる。  
複雑性のある豊かで上品な味わい。

¥6800

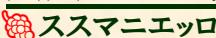
(¥7480)

※()内はすべて税込表示です

# Vino Rosso ~赤ワイン~

【凝縮した果実の旨味】 【プーリア州】

## スマニエッロ/マスカ・デル・タッコ



スマニエッロという土着品種を使用したプーリア州らしい濃厚な味わいのワイン。

¥4500

(¥4950)

【食事を呼ぶワイン】 【ピエモンテ州】

## バルベーラ・ダルバ/ジャコーザ・フラティッリ



空気の透き通った森のような冷涼感のある香り。

質は穏やかで豊富なタンニンと適度にして十分な酸。

¥4950

(¥5445)

【華やか&熟成香】

## タンカファッラ アルゲーロ/セッラ&モスカ



カンノナウ カベルネ・ソーヴィニヨン

華やかさ中にも2年間の樽熟成由来の深みを感じさせる熟成香。

カドのとれた丸みのあるまろやかな味わい。

タンニンもワインによく溶け込んでいて心地よい。

¥5500

(¥6050)

【イタリア国内受賞歴多数】

【トスカーナ州】

## ラ・セルヴァネッラ

### キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ/メリーニ



サンジョヴェーゼ・グロッソ

一言でいえば〈エレンガントなキアンティ・クラシコ〉

軽やかながらもうま味があり、辛口な1本

リリース50周年を記念した特別ラベルです。

¥5500

(¥6050)

【南伊を代表する赤】

## タウラージ/ヴィラ・マティルデ 【カンパニーヤ州】



アリアニコ

南イタリアのワインの王様!! 非常に力強いワイン。

¥6500

(¥7150)

【凝縮、濃縮感!!ハイコストパフォーマンス】 【ヴェネト州】

## アマローネ カピテル・デ・ロアリ/ルイジ・リゲッティ



コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ

100kgの葡萄から約40本しか造られないという驚愕の凝縮感。

(通常は1kgから1本)



ソムリエ  
おすすめ

グラス ¥1500

(¥1650)

【女王、お姫様、ブーケ】 【ピエモンテ州】

## バルバレスコ ガイヤ・プリンチペ/ロベルト・サロット



“イタリアワインの女王”と称されるバルバレスコ

少しオレンジがかった明るい色調。

花束やフルーツバスケットのような華やかでチャーミングな香りに

バリック熟成由来のバニラ香も感じさせる。

味わいはしっかりとタンニンを感じフルボディでドライ。とても柔らかく女性的。

¥8800

(¥9680)

※()内はすべて税込表示です

Dolce

# 自家製デザート

Dolce misto ¥1090 (¥1199)

## 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  
デザートの盛り合わせのご予約も承っております。

※写真の内容は一例です。

## ナポリのお菓子

# ババ “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”  
自家製のブ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の定番ババです。  
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。



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。

アマルフィ名物!!  
ナスのパスティッショ  
“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。



カプリ風  
チョコレートケーキ  
“カブレーゼ”  
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。



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

ALL ¥890 (¥979)

コーヒー・紅茶 ¥490 (¥539)

- \*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

## “Digestivo”食後酒

\*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) ¥800  
(国際コンクール最高品質受賞)  
(¥880)

※()内はすべて税込表示です