

VINO ワイン

イタリアとスペインの自然派ワイン

グラス ¥680 ~ デキャンタ ¥1,980 ~  
ボトル ¥3,500 ~ (ワインリストありませ)

SPUMANTE スパニングワイン

・スパマンテ 白 グラス ¥750

BIRRA ビール

- ・Xピシ-ナ (小瓶) イタリア・シチリア ¥680  
軽めのビール
- ・モルティ (小瓶) イタリア・ウッティネ ¥680  
おなかのよいビール
- ・エビス生 (420ml) ¥680
- ・インプルコ-ルビール ¥580

BEER COCKTAIL ビールカクテル

- ・シカゴキ-ガフ ¥750 ビール+ジンジャーエール
- ・カニパ-ビ- ¥750 ビール+カニパ-
- ・レッドPT ¥880 ビール+トニ-クオ-ター
- ・グレ-プフル-ービ- ¥750 ビール+グレ-プフル-ー

NON ALCOLICO COCKTAIL ノンアルコールカクテル

- ・シカ-リ-トニ-ク ¥700 グレ-プフル-ー+ジンジャーエール
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク ¥750 オレンジ+フレイ-ドオレンジ+トニ-クオ-ター
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク ¥750 ア-ン-ヂ-トニ-ク+トニ-クオ-ター

LIQUEUR LIQUORE リキュール ALL 700 YEN ~

- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (デキャンタ)
- ・カニパ- (レモン)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (イタリアの苦み酒)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク)

★ ストレート以外にも  
おいしい飲み方が  
あります。  
ご来店下さい。

COCKTAIL カクテル ALL 750 YEN

★ スタンダードカクテルも。ご来店下さい。

★ ワインベース

- ・ワインク-ラ- (赤ワイン+コアントロー+オレンジジュ-ス)
- ・キ-ル (赤ワイン+ジンジャーエ-ル)
- ・ス-ム- (白ワイン+トニ-クオ-ター)
- ・キ-ル (白ワイン+カシス)
- ・キ-ル (スパ-リングワイン+カシス)
- ・ミモザ (スパ-リングワイン+オレンジジュ-ス)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (スパ-リングワイン+レモン)

★ ジンベース

- ・ジントニ-ク (ジン+トニ-クオ-ター)
- ・ジンバ- (ジン+レモン+ジンジャーエ-ル)

★ ウォッカベース

- ・ス-ム- (ウォッカ+オレンジジュ-ス)
- ・ソ-ル- (ウォッカ+グレ-プフル-ー)
- ・モスコミ-ル (ウォッカ+ライム+ジンジャーエ-ル)

★ ラムベース

- ・キ-ル (ラム+コ-ラ)
- ・ホ-スト- (ラム+レモン+ジンジャーエ-ル)

★ テキーラベース

- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (テキーラ+ライム+カクテル)
- ・マ- (テキーラ+ライム+カクテル)

★ カニパベース

- ・カニパ (カニパ+オレンジジュ-ス)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (カニパ+グレ-プフル-ー+トニ-クオ-ター)

★ ウイスキーベース

- ・ハイボール (ウイスキー+ライム)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ウイスキー+ライム+オレンジ)
- ・カニパ (ウイスキー+レモン+ライム)

★ ホットカクテル All 800yen

- ・ホットワイン
- ・ホットカニパ
- ・ホットカニパ

★ その他のリキュールベース

- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (レモン+オレンジ)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (レモン+グレ-プフル-ー etc)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+レモン+ライム)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+グレ-プフル-ー)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+グレ-プフル-ー)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+オレンジ etc)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+カシス+ライム)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ア-ン-ヂ-トニ-ク+リキュール+フレイ-ドオレンジ)

BLENDED ソフトドリンク

- ・アイスコーヒ- ¥600
- ・アイスティー (レモン or ミルク) ¥500
- ・アイスティー (レモン or ミルク) ¥600
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク ¥680
- ・オレンジジュ-ス ¥650
- ・グレ-プフル-ー ¥650
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (ジンジャーエ-ル) ¥600
- ・ココ-ラ ¥600
- ・レモンカクテル ¥700
- ・ライムトニ-ク ¥700
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク ¥800  
(ア-ン-ヂ-トニ-ク+ミルクジュ-ス+フレイ-ド)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク ¥800  
(ア-ン-ヂ-トニ-ク+ア-ン-ヂ-トニ-ク+ミルクジュ-ス+フレイ-ド)
- ・ア-ン-ヂ-トニ-ク (750ml) ¥650

↑価格はすべて  
税込込みです。

## CENA 17:00~

### 早いおつまみ

- ミックスナッツ ¥320  
mixed nuts
- プロシュート(生ハム)とグリッシー ¥980  
prosciutto
- プロシュートのルッコラのせ ¥1,000  
prosciutto e rucola
- イタリアンチーズ3種盛り合わせ ¥980  
formaggi
- 野菜のキッシュ ¥700  
homemade quiche

### 金兼倉野菜を使ったおつまみ

- じゃがいもと豚ロース クランベリー入り  
クリームソース ¥880  
potato and pork in cream sauce
- 揚げ野菜のマリネ ¥880  
vegetable marinated
- バニヤカウダ ¥1,300  
bagna cauda  
野菜いろいろとアンチョビデット  
※ドリンクをご注文の方に限りさせていただきます
- 野菜のフリット ¥880  
fried vegetable

### サラダ

- ミックスサラダ ¥780  
insalata mista
- スモークサーモンのサラダ ¥980  
smoked salmon salad

### 温かいおつまみ

- サレシッチャ 辛味またはハーブ風味 1本 ¥750  
肉厚・ジューシー イタリアのソーセージ 2本 ¥1,250  
hot salsiccia or salsiccia with herb
- チーズのクレプ オープン焼 ¥1,300  
baked cheese crepes
- いろいろきのこのフリット ¥880  
fried mushrooms
- イカのトマト煮 (辛め) ¥850  
Squid tomatoes boiled
- エビとトマトのアヒージョ ¥950  
ajillo shrimps

### パスタ スパゲッティニ (パスタ、ファルファッレ、エトチネがあります。) 200円増し

- 金兼倉しらすとキャベツとアンチョビ、アリオ・オリオ ¥1,380  
spagettini with 'shirasu', cabbage and anchovies in garlic oil
- ホタテと金兼倉野菜 アリオ・オリオ ¥1,380  
spagettini with scallop and vegetable in garlic oil
- バコンと金兼倉野菜 クリームソース ¥1,380  
spagettini with bacon and vegetable in cream sauce
- いろいろきのこ サルサローザ ¥1,380  
spagettini with mushrooms in tomato cream sauce
- エビと金兼倉野菜 トマトソース ¥1,380  
spagettini with shrimps and vegetable in tomato sauce
- ボロネーゼ ¥1,380  
spagettini in meat sauce
- ゴルゴンゾラとグラッパ ¥1,550  
spagettini in gorgonzola and grappa sauce

### リゾット

- 金兼倉野菜のスープリゾット ¥1,580  
vegetable soup risotto

### お肉料理

- 豚肉の赤ワイン煮 スライスとクリームはじけ  
maiale al vino rosso ¥1,380
- 鶏鳥モモ肉のフレッシュハーブ焼 ¥1,600  
grilled chicken with herb butter  
30分おかけます。

### パン

- バゲット ¥300 bread
- ガリックトースト ¥450 garlic toast
- アンチョビとドライトマトのクロスティーニ ¥580 2枚  
crostini anchovies and dried tomato
- スモークサーモンとクリームチーズのクロスティーニ ¥580 2枚  
crostini smoked salmon and cream cheese

### カレー

- トマトとココナッツで煮込んだ  
チキンカレー ¥1,380  
chicken curry and rice  
(coconuts milk included)

価格は  
すべて  
税込です