

CENA 17:00 ~

早いおつまみ

- ミックスナッツ ¥380
mixed nuts
- プロシュート(生ハム)とグリッシーニ ¥980
prosciutto
- プロシュートのルッコラのせ ¥1,050
prosciutto e rucola
- イタリアンチーズ3種盛り合わせ ¥980
formaggi
- 里芋菜のキッシュ ¥770
homemade quiche

金倉里芋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
- キャベツ里芋菜のマリネ ¥880
vegetable marinated
- バーニャカウダ ¥1,380
bagna cauda
里芋菜いろいろとアンチョビデッゾ
※ドリンクをご注文の方に提供させていただきます。
- 里芋菜のフリット ¥930
fried vegetable

サラダ

- ミックスサラダ ¥820
insalata mista
- スモークサモンのサラダ ¥7,000
smoked salmon salad

温かいおつまみ

- サルシッチャ 辛味またはハーブ風味 1本 ¥780
肉厚・ジューシー イタリアンソーセージ 2本 ¥1,280
hot salsiccia or salsiccia with herb
- チーズのワレ-フ オープン焼 ¥1,380
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。(辛味) ¥900
squid tomatoes boiled
- エビとトマトマトのアヒ-ジョ ¥980
ajillo shrimps

パスタ スパゲッティニ (パスタ、ファルファル、エトチネお持ち帰り)
200円以上

- 金倉里芋菜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
- ホタテと金倉里芋菜 アリオ・オリオ ¥1,380
spagettini with scallop and vegetable in garlic oil
- ベーコンと金倉里芋菜 クリームソース ¥1,380
spagettini with bacon and vegetable in cream sauce
- いろいろきのこ サルサド-ザ ¥1,380
spagettini with mushrooms in tomato cream sauce
- エビと金倉里芋菜 トマトソース ¥1,380
spagettini with shrimps and vegetable in tomato sauce
- ポロネ-ゼ ¥1,380
spagettini in meat sauce
- ゴルゴンゾラとグラッパ ¥1,580
spagettini in gorgonzola and grappa sauce

リゾット

- 金倉里芋菜のスーパーリゾット ¥1,580
vegetable soup risotto

お肉料理

- 豚肉の赤ワイン煮。スパイスとクリーム仕上げ
maiale al vino rosso ¥1,400
- 鳥もも肉のフレッシュハーブ焼 ¥1,680
grilled chicken with herb butter
30分お持ち帰り。

パン

- バゲット ¥320 bread
- ガーリックトースト ¥500 garlic toast
- アンチョビとドライマトのクロスティーニ ¥600 2枚
crostini anchovies and dried tomato
- スモークサモンとクリームチーズのクロスティーニ ¥600 2枚
crostini smoked salmon and cream cheese

カレー

- トマトとココナツで煮込んだ
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

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 ¥3800 ~ (ワインリストありませう)

SPMANTE 711-747777

- ・ スポランテ 自 グラス ¥750

BIRRA E-12

- ・パラデン・ロックンロール (11冊) ¥750
イタリッ ピター & スパイシー
- ・モリッティ (11冊) イタリッ・ウッディーネ ¥680
ヤヤコワのあるビール
- ・エビス生 (420ml) ¥680
- ・インプルワールド ¥580

BEER COCKTAIL $\frac{1}{2}$ - 1/2 7712

- シヤンティ - ガフ 4780 ビール + ジンジャエール
 ・ カシバ 670 ビール + カニバ
 ・ レッド 4780 ビール + トマトソース
 ・ グレ - 700 670 ビール + グレ - 700 ソース

NON ALCOOLICO COCKTAIL 12714-167714

- ・ヤ-11-ア290L #750 ア1+ア2 + ジンジャ-エール
 ・ア2ア7カトニヤ7 #750 オレンジ + ア7ア7オレンジ + トニヤ7ア7-
 ・ア790Lトニヤ7 #750 ア790L + トニヤ7ア7-

Liquore 1/2-12 ALL 750YEN ~

- ・グランド全種 (ワンダー)
 ・11モンター (レモン)
 ・アマロ (アザミの葉の味)
 ・ハンガーカ (クマの味)
 ・アランジェリコ (アールグレイ)
 ・17エロ (くらげ)
- ・チーブル (アザミの葉の味)
 ・★ ストレート以外の味
 おいしい飲み方が
 あります。
 二杯目以降下さい。

COCKTAIL 775YEN ALL 780YEN

- * スクエア・ド・カブリル も、「相模原下土」。

* 771-1-2

7. γ 12 α -ス
 ① γ 12 η - η (赤 γ 12 + γ 2 スロー + オレンジズ-ズ)
 ② キー (赤 γ 12 + ジンジャ-エ-ウ)
 ③ スリッパ η - η (白 γ 12 + トビ γ 12 η - η)
 ④ 赤い (白 γ 12 + カシズ)
 ⑤ ケール η γ 12 (スロ η γ 12 η γ 12 + カシズ)
 ⑥ ミネツ (スロ η γ 12 η γ 12 + オレンジズ-ズ)
 ⑦ β 12 = (スロ η γ 12 η γ 12 + β 9 η)

* ジンパース

- ・ ジェントニヤク (ジニ + トニヤク + オ - ター)
- ・ ジェンバヤク (ジニ + バン + ジンジャ - エ - ル)

★ ウォークマン

- ・ スケジュール管理 (作業計画 + 進捗管理)
- ・ ヴィジュアル管理 (作業計画 + 進捗管理)
- ・ モニタリング (作業計画 + 進捗管理)

$$y = 4x^2 - 2$$

- ・ 主-バリエ (74 + 2-7)
- ・ オブジェクト-7-7- (74 + レン + ジンジャ - 1-1)

★ テキ-ラバース

- ・ 町本部・町ロンの2ルガリ-町 (シヨ-トカ77ル)
- (77キ-ラ + 27カ etc)
- ・ 又町ロー (77キ-ラ + 197+777ル + 777)

$$* \text{ 7211}^{04} \text{ 1}^0 - 7$$

- ・ $\text{カニ}^{10} \text{リ}^{11} \text{オレン}^{12} \text{ジ}^{13} \text{ユ}^{14} \text{ス}$
- ・ $\text{カニ}^{10} \text{リ}^{11} \text{オレン}^{12} \text{ジ}^{13} \text{ユ}^{14} \text{ス}$
- ・ $\text{ス}^{15} \text{リ}^{16} \text{オ}^{17} \text{ニ}^{18} \text{ス}$

4778-11-2

- ・ハイボール (ウイスキー + ヨーグ)
- ・オレンジハイボール (ウイスキー + ヨーグ + オレンジ)
- ・ハイコーリンズ (ハイウイスキー + レモン + ヨーグ)

★ ホットカクテル All 800yen

- ・ オットワイン
- ・ オットハニーウスキー
- ・ オットカンパリ

★ その1世のリキユール Λ^0 -ス

- [illegible]

BIVENDA 474427

- ・パイコ-ト ¥650
- ・パイコ-ト (レモン or ミルク) ¥500
- ・パイコ-ト (レモン or ミルク) ¥650

- ・ アラビヤン ペンジンズ ¥700
- ・ ペンジンズ ¥680
- ・ アラビヤン ペンジンズ ¥680
- ・ アラビヤン ペンジンズ ¥650
- ・ コカコーラ ¥650
- ・ レモン カクシ ¥700
- ・ ライト ユーティ ¥700
- ・ カフェ ソート ¥850
- ・ (カフェ ソート + ミルク ソート + フロート)
- ・ ペンジンズ ¥850
- ・ (アラビヤン ペンジンズ + フロート)
- ・ (アラビヤン ペンジンズ + フロート) ¥700

イ画各はすべて
税込込みです。