



E A T A L Y

Flavours of Autumn

LA GRIGLIA

GRILLED DISHES
グリル料理

FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON PORCINI SALTATI

GRILLED WAGYU TENDERLOIN WITH SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS

和牛フィレのグリル ポルチーニソテー添え
香り高いポルチーニと香ばしくグリルした和牛フィレ肉。

¥ 7,200



LA PASTA

PASTA
パスタ

TAGLIATELLE AI PORCINI

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

ポルチーニのタリアテッレ

秋のイタリアを感じさせる香り高いポルチーニを
使ったタリアテッレ。

¥ 2,980



PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE CON CASTAGNE | AL

PICI WITH WILD BOAR RAGÙ SAUCE AND CHESTNUTS

栗入りイノシシ肉ラグーソースのピーチ

栗を加えた深い味わいのイノシシ肉のラグーソースであえた
トスカーナの太い手打ち風パスタ「ピーチ」。

¥ 2,980



I VINI

WINE
ワイン

FRESCOBALDI / POMINO BIANCO

フレスコバルディ / ポミーノ・ビアンコ

品種：シャルドネ、ピノ・ビアンコ主体
産地：トスカーナ州

Varieties: Chardonnay, predominantly Pinot Bianco
Region: Tuscany

glass ¥990 / bottle ¥6,380

BADIA A COLTIBUONO / CHIANTI CLASSICO

バディア・ア・コルティブオーノ / キャンティ・クラッシコ

品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、チリエジョーロ、コロリーノ
産地：トスカーナ州

Varieties: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino
Region: Tuscany

glass ¥ 1,280 / bottle ¥ 7,700

SERAFINI & VIDOTTO / PINOT NERO

セラフィニ&ヴィドット / ピノ・ネーロ

品種：ピノ・ネーロ
産地：ヴェネト州

Variety: Pinot Nero
Region: Veneto

glass ¥ 990 / bottle ¥ 6,380

価格は全て税込価格です (ALL PRICE ARE TAX INCLUDED)



EAT ALY LOVES PIZZA



Season's Harvest on a Pizza

秋の味覚を詰め込んだ季節限定のピッツア

Pizza ai porcini e salsiccia | **P**

ポルチャーニとサルシッチャのピッツア

¥ 2,980

Pizza with Porcini Mushrooms & Salsiccia

ポルチャーニ、サルシッチャ、モッツアレラ

Porcini mushrooms, Italian sausage, and Mozzarella



Pizza alla zucca e pancetta cotta | **P**

カボチャ&パンチェッタ・コッタのピッツア

¥ 2,580

Pizza with Pumpkin & Pancetta Cotta

カボチャ、パンチェッタ・コッタ、マッシュルーム、モッツアレラ、ニンニク

Pumpkin, Pancetta Cotta, Mushrooms, Mozzarella, and Garlic



Pizza con datterini gialli e funghi | **P**

イエローダッテリーノ&マッシュルームのピッツア

¥ 2,680

Pizza with Yellow Datterino Tomatoes & Mushrooms

イエローダッテリーノ、チェリートマト、ミラノサラミ、マッシュルーム、モッツアレラ、ニンニク

Yellow Datterino Tomatoes, Cherry Tomatoes, Milano Salami, Mushrooms, Mozzarella, and Garlic



P CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

AL CONTAINS ALCOHOL