

EAT ALY

# MENÙ DI PASTA

夏の Pasta コース

¥3,980

## gli ANTIPASTI

南イタリア前菜盛り合わせ

パネッレ  
カポナータ  
カプレーゼ  
厳選生ハム

## la PASTA

(下記よりお選びください)

スパゲッティ アッラ プッタネスカ  
ダッテリーノトマトのオレッキエッタ ストラッチャテッラのせ (+¥400)  
ブジアーテ アッラ トラパネーゼ  
フレーゴラ アッレ ヴォンゴレ (+¥400)  
(ピアンコまたはロツソをお選びください)

## il DOLCE

ジェラート カッサータ&レモン

## il CAFFÈ E LE TISANE

(下記よりお選びください)

エスプレッソ (シングル、ダブル)  
アメリカーノ (アイス、ホット)  
食後のハーブティー  
カモミールティー  
アイス ブルーベリー&ラズベリーティー

価格は税込価格です

# SUMMER MENU

パスタで巡る南イタリアの旅

## la Pasta

### SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA | ¥1,880

スパゲッティ アッラ プッタネスカ  
オリーブ、ケッパー、アンチョビ、ニンニク、唐辛子を加えたトマトソースのスパゲッティ。



### ORECCHIETTE AL POMODORO DATTERINO CON STRACCIATELLA | ¥2,380

ダッテリーノトマトのオレッキエッテ ストラッチャテッラのせ  
ジューシーで濃厚な味わいのダッテリーノトマトを使ったソースであえた「耳たぶ」型の手打ち風パスタオレッキエッテ。



### BUSIATE ALLA TRAPANESE | ¥1,980

ブジアーテ アッラ トラパネーゼ  
トマト、アーモンド、バジリコを使ったソースをからめたらせん状のパスタ「ブジアーテ」。



### FREGOLA ALLE VONGOLE | ¥2,280

フレゴラ アッレ ヴォンゴレ  
サルデーニャ州の伝統的な粒状のパスタをアサリを使ったソースで。ピアンコまたはロツソ(トマト味)をお選びいただけます。



## i Cocktail dell'estate

夏季限定カクテル



### FROZEN APEROL SPRITZ | ¥1,280

フローズン アペロール スプリッツ  
イタリアを代表するアペロール スプリッツをフローズンで。

### LIMONCELLO SPRITZ | ¥1,280

リモンチェッロ スプリッツ  
カプリ島伝統のリモンチェロの爽快スプリッツ。

### TASSONI GIN TONIC | ¥1,300

タッソーニ ジン トニック  
9種のボタニカルが織りなす芳醇なジントニック。

## i Vini

### DAMARINO

ダマリーノ  
ドンナフガータ | シチリア州 |  
アンソニカ、ルチド、グレカニコ、グリッロ  
シトラス、オレンジの花、ハーブの香りとフレッシュで滑らかな味わいの白ワイン。

glass ¥1,080 bottle ¥5,980



### LIGHEA

リゲア  
ドンナフガータ | シチリア州 | ジビッポ  
パンテッレリア島で生産されるジビッポから生まれる芳醇な香りの白ワイン。爽快でミネラル感のある調和のとれた味わいが特徴です。

glass ¥1,280 bottle ¥6,880

