

Little Plates

【Cold】 自家漬け オリーブ	550
さっぱり!! タコのマリネ	680
6種野菜の自家製ピクルス	650
カプレーゼ	780
サーモンとアボカドのカルパッチョ	1100
【Hot】 インカのめざめ アンチョビバター焼き	750
鉄板であつあつ! アンチョビキャベツ	550
フライドポテト (チーズカレーフレーバー)	580
牛スジとトリッパのトマト煮込み	750
NEW ころ〜りチーズと アボカドのイタリアンオムレツ	980

Ham & Cheese

NEW 前菜4種盛り合わせ	1980
(Smallサイズ)	1150
チーズ 3種 盛り合わせ	1150
生ハムとサラミの盛合せ	1150

Salad

リンゴドレッシングのグリーンサラダ	850
海老と8種野菜のシーザーサラダ	980
トマト・モッツァレラのナポリ風サラダ	880

・当店の価格はすべて**税込み**表示となっております。
・コペルト料として480円頂戴しております。

Marco Plates

牛ほほ肉の柔らか赤ワイン煮 1人前	730
超絶人気! 牛ほほ肉をじっくりと赤ワインで煮込みました。 お一人様、一皿の逸品です! ご好評の特製ソースと共にバケットもおすすめ!!	
自家製スパイシー サルシッチャ (1本)	780
人気メニューの復活です! 当店自慢のイタリアンソーセージをご賞味下さい!	
ラムチョップ (1本)	780
生後12ヶ月未満の仔羊の肉の中でも、骨がついたロースにあたる部位	
サーロインステーキ160g	1980
ムール貝の白ワイン蒸し	1380
NEW POPオーバーのバーガーチキンサンド	980

Aiello

(アヒージョはバケット4枚付きです!)

ソフトシュリンプのアヒージョ	980
つぶ貝&ブロッコリーのアヒージョ	980
明太子とカマンベールのアヒージョ	980

Pane

シェフおすすめ! ガーリックトースト	450
バケット (4枚)	250

店長おすすめディナーコース 2980円

- ☆前菜3種盛り合わせ
(生ハム・サーモンカルパッチョ・ブルスケッタ)
- ☆アサリとキャベツのアクアパッツァ風
- ☆スパゲッティ・ポモドーロ
- ☆牛ほほ肉の柔らか赤ワイン煮
- ☆パルミジャーノ・リゾット

Pasta

濃厚! タラバ蟹のトマトクリームスパゲッティ	2500
お月見! 濃厚カルボナーラ	1550
明太子とキノコのスパゲッティ	1550
アマトリチャーナ (ベーコンのトマトソース)	1550
タコとルッコラのペペロンチーノ	1550
パンネ アラビアータ	1200
パンネ ゴルゴンゾーラ	1550

Pizza

<厚焼きタイプ18cm>

マルゲリータ	1200
半熟玉子とベーコンのピスマルク	1300
生ハムとルッコラ (ピッツァバルマ)	1300
クアトロフォルマッジ (4種のチーズ)	1450

Risotto

パルミジャーノ・リゾット	1550
濃厚! 明太子と小柱のクリームリゾット	1550

Dessert

クラシックティラミス	680
ころ〜り! フォンダンショコラのバニラアイス添え	880
本日のジェラート	580