



## IN THE GREEN

Trattoria, Pizzeria, Caffe



本日鮮魚のカルパッチョ



昆布締めした鰯の炙り春菊のサルサヴェルデ

本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio

1450



昆布締めした鰯の炙り  
春菊のサルサヴェルデ

Grilled Spanish Mackerel Cured in KOMBU  
with SHUNGIKU Salsa Verde

1450



アフェッタートミスト (2名様以上でどうぞ)  
Affettato Misto

生ハム・サラミなどの  
盛合せ

1320



生ハム

Prosciutto

780

オリーブマリネ

Marinated Olives

550



キャロットラペ  
Carrot Rape

550

パン

Bread

380

\*価格は全て税込表示です \*写真は実際とは異なる場合がございます

## STARTERS

## M A R K E T T A B L E

市場のお惣菜

インカのめざめとアンチョビのアヒージョ 780  
バター風味

Potato & Anchovy Ajillo with Butter

Recommen  
ド 砂ずりとマッシュルームのアヒージョ 1050  
Chicken gizzard & Mushroom Ajillo

タラとジャガイモのグラタン 1100  
Cod & Potato Gratin



インカのめざめと  
アンチョビのアヒージョ  
バター風味

フレンチフライ 550  
French Fries



タラとジャガイモのグラタン

シバエビのフリット 600  
Shrimp Fritto



あんこうと里芋のフリット

あんこうと里芋のフリット 1200  
Monkfish & Taro Root Fritto

スパイシーチキンウイング 820  
Spicy Fried Chicken Wing

Recommen  
ド 丹波黒どり手羽先のフリット 自家製生七味 950  
Deep-fried KYOTO Local Chicken Wing

## V E G E T A B L E S

野菜をたっぷり食べる一皿



ベーコンと温度卵の  
リヨン風サラダ 1150  
Salade Lyonnaise



和歌山県産釜揚げしらすと 1280  
ほうれん草、  
パルミジャーノのサラダ  
White bait & Spinach Salad



タスマニアサーモンのスモーク1450  
シーザーサラダ仕立て  
Smoked Tasmanian Salmon  
with Caesar Salad Style

\* 価格は全て税込表示です \* 写真は実際とは異なる場合がございます

## A N T I P A S T O



## PASTA



パスタ



桜えびと生海苔のペペロンチーノ



アラビアータトロットレ



ホタテとあおさ、春菊のクリームソース

### 海老と茄子のトマトクリーム

Spaghetti with Shrimp & Eggplant, with Tomato Cream Sauce

1850

### 桜えびと生海苔のペペロンチーノ

SAKURA Shrimp & Raw Seaweed Peperoncino

1700

### ホタテとあおさ、

春菊のクリームソース

Scallops with Seaweed & SHUNGIKU in Cream Sauce

1750

### 海老と蓮根、九条ネギの葱ベーゼ

Shrimp, Lotus root & KUJO Leek

2000

### アラビアータトロットレ

Trotte All'arrabbiata

1600

### カルボナーラ

Spaghetti Carbonara

1500

### 牛肉のボロネーゼ 温度卵添え

Beef Bolognese with Half Boiled Egg

1650

## CHEF'S SPECIALITE

シェフのオススメ

### 奥丹波どりのタンドリーチキン

Tandoori Chicken

### 京都丹波産 日吉豚フィレ肉の

ミラノ風カツレツ

KYOTO Local Pork Cutlet

### 京都丹波産 日吉豚スペアリブ

KYOTO Local Pork Spareribs

### 牛すね肉の赤ワイン煮込み

Beef Shank Braised in Red Wine

### 牛ステーキとポテトフライ

Barbecue Sauce

Beef Steak & French Fries with BBQ Sauce

奥丹波どりのタンドリーチキン

京都丹波産  
日吉豚フィレ肉のミラノ風カツレツ

牛すね肉の赤ワイン煮込み

\*価格は全て税込表示です \*写真は実際とは異なる場合がございます

**PASTA & SPECIALITE**

**PIZZA**  
薪窯で焼いたナポリピッツァ



**マルゲリータ** 1650

●トマトソース ●モッツアレラ ●バジル  
**Margherita**

マルゲリータ王妃も愛した言わずと  
知れた定番ピザ



**DOC 水牛モツァレラと チェリートマト** 2400

●チェリートマト ●水牛モツァレラ ●バジル

**DOC Mozzarella di Bufala**

貴重なフレッシュの水牛モツァレラを使用  
濃厚なコクと旨味は水牛ならでは



**ナポレターナ** 1600

●トマトソース ●チェリートマト ●オリーブ  
●ケッパー ●アンチョビ ●ニンニク

**Napoletana**

“ピツツア=チーズ”的常識を覆す一枚  
お酒のお供にもピッタリでファン続出  
\*チーズ不使用



**クワトロフォルマッジ** 2400

●ゴルゴンゾーラ ●タレッジョ  
●リコッタチーズ ●モッツアレラ

**Quattro Formaggi**

クアトロフォルマッジとは4種のチーズ  
チーズ好きにはたまらない濃厚な味わい  
\*チーズ不使用



**ピアンケッティ** 1800

●サルサベルデ ●生海苔 ●和歌山県産シラス  
●自家製セミドライトマト ●青唐辛子  
●ニンニク ●グラナダーノ ●ピカンテオイル

**Bianchetti**

焼き上がった生海苔の磯の香りと  
にんにくと青唐辛子はお酒との相性抜群!  
ピリとした辛さを是非お楽しみください

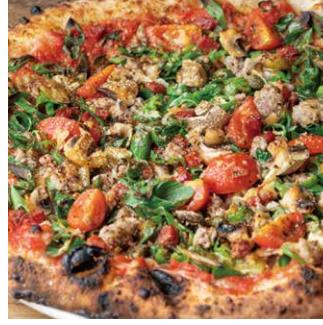


**ペスカトーレ** 2200

●イカのトマト煮込み ●ムール貝 ●海老  
●ニンニク ●オレガノ

**Pescatora**

濃厚な魚介のソースが漁師街ナポリを  
想わせる一枚



**サラーメ ピカンテ** 1900

●トマトソース ●九条ネギ ●ピカンテサラミ  
●サルシッチャ ●マッシュルーム ●ミニトマト  
●青唐辛子 ●にんにくスライス ●黒七味

**Salame Picante**

パンチの利いた辛さが食欲を掻き立てる  
クセになる一枚



**ヴエルドゥーレ** 1800

●九条ネギ ●揚げナス ●季節野菜  
●きんぴらレンコン ●ベベロナータ  
●自家製セミドライトマト

**Verdure**

お野菜をふんだんに、ヘルシーな一枚  
ベジタリアンの方もOK!!

\*モッツアレラ不使用



**フィーコ** 2300

●リコッタチーズ ●いちじく ●ゴルゴンゾーラ  
●モルタデッラハム ●モッツアレラ

**Fico**

いちじく、ゴルゴンゾーラ、モルタデッラと  
主張の強い食材同士が引き立て合う  
バランスの取れたピザ



**ポルチーニ** 2100

●ポルチーニソース ●5種のきのこ  
●モッツアレラ ●モルタデッラ ●バター

**Porcino**

ポルチーニの香りが口いっぱいに広がる  
贅沢なピザ



**ビスマルク** 1900

●トマトソース ●モルタデッラハム ●卵  
●モッツアレラ ●マッシュルーム

**Bismarck**

ハムとマッシュルームに絡む半熟卵が  
マイルドな味わいに



**ジェノベーゼ** 1900

●ジェノベーゼリコッタソース ●自家製サルシッチャ  
●マッシュルーム ●セミドライトマト ●モッツアレラ

**Genovese**

香り豊かなジェノベーゼソースを  
リコッタチーズでマイルドな味わいに  
スパイシーなサルシッチャとも相性抜群!!