



## IN THE GREEN

Trattoria, Pizzeria, Caffè



本日鮮魚のカルパッチョ



昆布締めした鯖の炙り 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



昆布締めした鯖の炙り  
春菊のサルサヴェルデ

1450

Grilled Spanish Mackerel Cured in KOMBU  
with SHUNGIKU Salsa Verde



アフエッタートミスト (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

## MARKET TABLE

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

 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

フレンチフライ 550  
French Fries

シバエビのフリット 600  
Shrimp Fritto

 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ィング 820  
Spicy Fried Chicken Wing

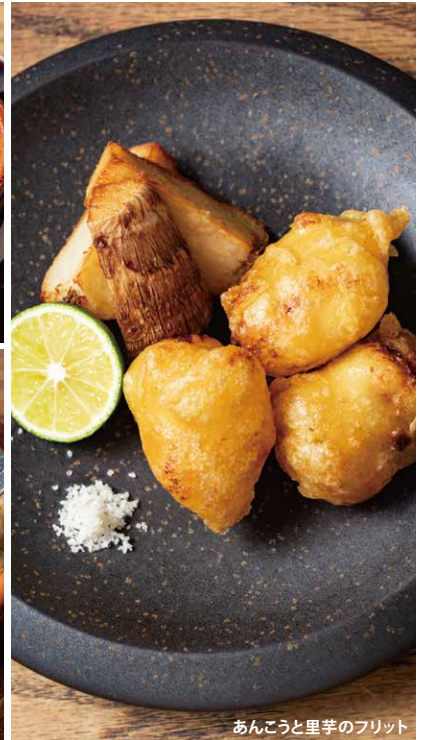
 丹波黒どり手羽先のフリット 自家製生七味 950  
Deep-fried KYOTO Local Chicken Wing



インカのめざめと  
アンチョビのアヒージョ  
バター風味



タラとジャガイモのグラタン



あんこうと里芋のフリット

## VEGETABLES

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  
ほうれん草、  
パルミジャーノのサラダ 1280  
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

# ANTIPASTO





## 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 トロツトレ



ホタテとおおさ、春菊のクリームソース

海老と茄子のトマトクリーム 1850

Spaghetti with Shrimp & Eggplant, with  
Tomato Cream Sauce

桜えびと生海苔のペペロンチーノ 1700

SAKURA Shrimp &  
Raw Seaweed Peperoncino



ホタテとおおさ、  
春菊のクリームソース 1750

Scallops with Seaweed & SHUNGIKU  
in Cream Sauce

海老と蓮根、九条ネギの葱ベーゼ 2000

Shrimp, Lotus root & KUJO Leek

🔥 アラビアータ トロツトレ 1600

Trottle All'arrabbiata

カルボナーラ 1500

Spaghetti Carbonara

牛肉のボロネーゼ 温度卵添え 1650

Beef Bolognese with Half Boiled Egg

## 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 1870

Tandoori Chicken

京都丹波産 日吉豚フィレ肉の 1850

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 2000

KYOTO Local Pork Spareribs



牛すね肉の赤ワイン煮込み 2400

Beef Shank Braised in Red Wine

牛ステーキとポテトフライ 1990

バーベキューソース

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ッツァ



**DOC水牛モッツアレラとチェリートマト** 2400  
● チェリートマト ● 水牛モッツアレラ ● バジル  
**DOC Mozzarella di Bufala**  
貴重なフレッシュの水牛モッツアレラを使用  
濃厚なコクと旨味は水牛ならではの



**ナポリターナ** 1600  
● トマトソース ● チェリートマト ● オリーブ  
● ケッパ ● アンチョビ ● ニンニク  
**Napoletana**  
“ピッツァ=チーズ”の常識を覆す一枚  
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 ● タレージョ  
● リコッタチーズ ● モッツアレラ  
**Quattro Formaggi**  
クワ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



**!! ビアンケッティ** 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 ● グラナパダーノ ● 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!  
ピリッ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



**ヴェルドゥーレ** 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ッツァ



**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  
贅沢なピッツァ



**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!!

\* 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