

MENU FISSI

コースメニュー

Menù “Oscar”

「オスカー」

Antipasto

前菜

Fiore di zucca

かぼちゃの花のフライ

Primo

パスタ

Conchiglie con peperoni e gorgonzola

パプリカとゴルゴンゾーラソースのコンキリエパスタ

Secondo

メイン

Polpette di manzo alla romana con purea di patate

ローマ風ビーフミートボール、ポテトピューレ添え

Dolce

デザート

Tiramisù

ティラミス

Bevande

お飲み物

Calice di vino, acqua e caffè

グラスワイン、水、コーヒー

Menù “Roma”

「ローマ」

Antipasto

前菜

Fiore di zucca e carciofo grigliato

かぼちゃの花のフライとアーティチョークのグリル

Primo

パスタ

Rigatoni con il sugo della Coda alla Vaccinara

牛テールのトマト煮込みソースのリガトーニパスタ

Secondo

メイン

Saltimbocca alla romana con purea di patate Dolc

ローマ風サルティンボッカ（薄切り仔牛肉） ポテトピューレ添え

Dolce

デザート

Torta di ricotta con gocce di cioccolato

リコッタチーズとチョコレートチップのケーキ

Bevande

お飲み物

Calice di vino, acqua e caffè

グラスワイン、水、コーヒー

Menù “Syrenuse”

「シレーヌ」

Antipasto

前菜

Galantina di polpo con gamberi e pistacchi

タコとエビのガラランティーナ、ピスタチオ添え

Primo

パスタ

Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche

イエローミニトマト、新鮮なマグロ、タッジヤスカオリーブのパッケリパスタ

Secondo

メイン

Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata

鯛のグリル、ポテトとコロンナータロード

Dolce

デザート

Tiramisù

ティラミス

Bevande

お飲み物

Calice di vino, acqua e caffè

グラスワイン、水、コーヒー

ANTIPASTI

前菜

Fiore di zucca (con mozzarella e alici) o radicchio fritto

かぼちゃの花のフライ（モッツァレラとアンチョビ詰め）またはラディッキオのフライ

Crocchette di baccalà e di alici

鱈とアンチョビのフライ

Trionfo di carciofi (alla romana, alla giudia, al mattone, al taglio)

アーティチョークのトリumpf（ローマ風、ジュディア風、グリル）

Insalata Caprese

カプレーゼ（モッツァレラとトマトのサラダ）

Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e mozzarella di Bufala Campana DOP

パルマ産生ハム（24/30ヶ月熟成）とブッフアラ・カンパーナ DOP モッツァレラ

Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e melone

パルマ産生ハム（24/30ヶ月熟成）とメロン

Tagliere di salumi laziali

ラツィオ産サラミ盛り合わせ

Selezione di formaggi laziali

ラツィオ産チーズのセレクション

Burrata di Andria IGP da 500gr servita con alici e pesto siciliano di pomodori secchi, capperi e olive

アンドリア産 IGP ブラータチーズ（500g）アンチョビとトマト、ケッパー、オリーブのシチリア産風ペスト添え

Bresaola della Valtellina IGP con rughetta e parmigiano

ヴァルテッリーナ産 IGP ブレザオラ、ルケットとパルミジャーノ

Pinsa romana con mortadella tartufata, stracciatella e granella di pistacchi

ローマ風ピンサ（トリュフ入りモルタデッラ、ストラッチャテッラチーズ、ピスタチオ）

Culatello di Zibello con burratina di Andria IGP

ジベッロのクラテッロとアンドリア産 IGP ブラータチーズ

Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata

トリュフ入りチーズとズッキーニのカルパッチョ

Pescespada affumicato con pomodorini, lampascioni e avocado

メカジキの燻製、チェリートマト、小玉ねぎ、アボカド

Galantina di polpo con gamberi e pistacchi

エビとピスタチオ入りのタコのガランティーナ

Pepata di cozze

ムール貝の黒コショウ風味

Sautè di Mare

シーフードのソテー

Questo ristorante utilizza prodotti freschi.

Alcuni ingredienti, se non disponibili, possono essere surgelati.

当店は新鮮な食材を使用しています。一部の材料は入手できない場合があります、その場合は冷凍食材を使用することがあります。

Per informazioni relative all'uso di sostanze ed ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze,

è possibile consultare il libro degli ingredienti

che verrà fornito su richiesta dal personale in servizio.

アレルギーや不耐症を引き起こす可能性のある成分や材料に関する情報については、サービス中のスタッフにお尋ねいただけますと「材料の冊子」をご覧ください。

Il nostro personale lavorerà rispettando tutte le linee guida emanate, con rigorosa applicazione del protocollo sanitario in ambienti sanificati.

当店のスタッフは、すべての指針を厳密に守り、清掃が行き届いた環境で厳格な衛生プロトコルを遵守してサービスをいたします。

PRIMI

パスタ類

Gnocchi di semolino alla romana con caciottina tartuf

ローマ風セモリナ生地のニョッキ、トリュフ風味のチーズ和え

Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchi

カボチャのニョッキ、カステルマーニョチーズとピスタチオ添え

Pappardelle al ragù di cinghiale

猪のラグーソースのパパルデッレパスタ

Strascinati alla gricia tartufati

ストラシナーティショートパスタト、リュフ風味のグリチャ

Bigoli con ragù di agnello e asparagi

子羊とアスパラガスのラグーソースのビゴリパスタ

Lasagna con carciofi e salsiccia

アーティチョークとイタリアンソーセージのラザニア

Orecchiette di grano arso con broccoli e salsiccia

ブロッコリとイタリアンソーセージ、グラノー・アルソ麦のオレキエッテ

Tagliolini con carciofi, guanciale e pecorino

アーティチョーク、豚のほほ肉、ペコリーノチーズ和えのタリオリーニ

Rigatoni con il sugo della Coda alla Vaccinara

牛テール煮込みソースのリガトーニ

Ravioli del giorno

本日のラビオリ

Canestrini al '34 con maggiorana e pinoli

マッジョラーナハーブと松の実の'34のカネストリーニ

Tonnarelli cacio e pepe

カチョッタチーズと黒胡椒のトンナレッリ

Bombolotti alla carbonara

カルボナーラ風味のボンボロッティ

Bucatini alla Amatriciana

アマトリチャーナソースのブカティーニ

Risotto alle erbe

ハーブのリゾット

Maccaroncelli alla "Positano" con pomodoro, melanzane e provola affumicata

“ポジターノ”風のトマト、ナス、スモークプロボラチーズのマッカロンチェッリ

Conchiglie con peperoni e gorgonzola

コンキリエパスタ、パプリカとゴルゴンゾーラソース

Vellutata di zucca con lenticchie e taleggio

カボチャ、レンズ豆、タレージオチーズのクリームスープ

PRIMI DI PESCE

シーフード類の Pasta

Zuppa di pasta e ceci con le seppie

イカとひよこ豆のスープ Pasta

Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche

黄色いトマト、新鮮なマグロ、タッジアスカオリーブのパッケリ

Spaghetti alle vongole veraci

ボンゴレのスパゲッティ

Gnocchi con peperoni e mazzancolle

パプリカと車エビのニョッキ

Tonnarelli al granciporro

いちょう蟹のトンナレツリ

Tonnarelli con scampi e radicchio

手長エビとラディッキオのトンナレツリ

Linguine ai frutti di mare

シーフードのリングイネ

Linguine all'astice

ロブスターのリングイネ

Linguine all'astice con frutti di mare

ロブスターと魚貝のリングイネ

Pici con briciole e alici

パン粉とアンチョビのピチ

Spaghetti con zucchini e bottarga

ズッキーニとからすみのスパゲッティ

Spaghettoni con pomodorini, alici fresche e olive taggiasche

新鮮なイワシとタッジアスカオリーブの極太スパゲッティ

SECONDI DI CARNE

肉料理

Bistecca alla Fiorentina

フィオレンティーナ牛ステーキ

9 €/100g

※ 価格は 100g あたりの価格です。

Abbacchio al forno con patate arrosto

仔羊のオーブン焼きとローストポテト

Abbacchio allo scottadito

仔羊のリブチョップグリル

Ossobuco di vitello alla genovese con purè di patate

ジェノヴェーゼ風仔牛のオッソブーコ煮込み、ポテトピューレ添え

Coda alla Vaccinara

コーダ・アラ・ヴァッチナーラ（牛テールのローマ風シチュー）

Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)

子牛のすね肉のローストとポテト（2人前）

Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)

子牛のすね肉のローストとポテト（4人前）

Hamburger di Chianina con broccoletti, burrata e olive, servita con patata al cartoccio e taleggio

キアニーナ牛のハンバーグ、ブロッコレッティ、ブラータ、オリーブ、タレッジョチーズとポテトの包み焼

Carpaccio di carne con rughetta e scaglie di parmigiano

生肉のカルパッチョ、ルッコラとパルメザンチーズのスライスのみ

Tagliata di manzo "34" con stracchino e porro grigliato

"34"ビーフステーキ、ストラッキノーチーズとポロネギのグリル添え

Tagliata di manzo con carciofi e pecorino di fossa

ビーフステーキ、アーティチョークとペコリーノチーズ

Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio

ローズマリー風味のビーフステーキ、ルッコラとバルサミコ酢またはラディッキオ

Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pomodori secchi

チキンステーキ、ペコリーノチーズとドライトマト

Vitello tonnato

子牛の薄切りツナソースがけ

Filetto ai ferri, o al pepe verde

ビーフフィレステーキグリル、またはグリーンペッパー

Saltimbocca alla romana con purè di patate

ローマ風サルティンボッカ、ポテトピューレ添え

Polpette di manzo alla romana con pomodoro fresco e peperoni

ローマ風ビーフミートボール、新鮮なトマトとパプリカ

Trippa

トリッパ（ローマホルモン煮込み）

Filetto di maiale con scamorza grigliata e granella di pistacchi

ポークフィレステーキ、グリルしたスカモルツァとピスタチオ

Braciola di maiale con patate dolci fritte

ポークステーキ、フライドスイートポテト添え

Lombata di vitello con patate al forno

子牛のロースステーキ、オーブン焼きポテト添え

Brasato di manzo al vino Cesanese con polenta

子牛のチェザネーゼワイン煮込み、ポレンタ添え

Animelle con carciofi

アニメルとアーティチョーク

Tegamino di cervello al burro (secondo disponibilità)

ブレインのバター焼き（ご用意がある場合のみ）

INSALATE

サラダ

Misticanza con salmone affumicato, formaggio caprino e noci

スモークサーモン、ゴートチーズ、くるみのミックスサラダ

Insalata di spinaci con guanciale croccante, scaglie di parmigiano, uvetta e pinoli

クリスピーな豚のほほ肉、パルメザンチーズ、レーズン、松の実のほうれん草サラダ

Insalata greca

ギリシャ風サラダ

Caesar salad

シーザーサラダ

SECONDI DI PESCE

魚料理

Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine

海老のロールとメカジキのトリュファ風味のカチョッティナーチーズとズッキーニソース

Tortino di baccalà e patata viola con pomodori semi-secchi e salsa al pesto

鱈と紫ポテトのタルティーヌ、半乾燥トマトとペストソース

Insalata di baccalà grigliato con pomodorini, patate e cipolla rossa

グリルした鱈のサラダ、トマト、ポテト、赤玉ねぎ

Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di Colonnata

鯛のフィレ、ポテトとコロンナータラードのクラスト

Frittura di calamari

イカのフリット

Trancia di pescespada alla palermitana

パレルモ風メカジキのステーキ

Tartare di salmone con mango, cipolla rossa e pepe rosa

サーモンのタルタル、マンゴ、赤玉ねぎ、ピンクペッパー

Trancia di salmone alla griglia

サーモングリル

Tartare di gambero rosso con avocado, burratina e granella di pistacchio

赤エビのタルタル、アボカド、ブラータ、ピスタチオ

Grigliata mista di pesce

シーフードミックスグリル

Tagliata di tonno in crosta su letto di radicchio ed alici

マグロのステーキ、ラディッキオとアンチョビのクラスト添え

Scottata di salmone al forno con pepe verde e rosmarino

オーブン焼きサーモンステーキ、グリーンペッパーとローズマリー

Crostacei alla griglia

エビのグリル

Rombo alla griglia

ヒラメのグリル

Rombo al forno con patate, carciofi e bottarga

ヒラメのオーブン焼き、ポテト、アーティチョーク、カラスミ

Orata o Spigola alla griglia

鯛またはスズキのグリル

Orata o Spigola al forno con patate, carciofi e bottarga

鯛またはスズキのオーブン焼き、ポテト、アーティチョーク、カラスミ

Astice alla griglia

ロブスターのグリル

Pesce del Giorno (secondo disponibilità)

本日のシーフード（仕入れの状況に応じて変わります）

PIATTI DI MEZZO E CONTORNI

コントルニ（副菜、サラダ、チーズ）

Purè di fave con cicoria ripassata

そら豆のピューレとチコリの炒めもの

Carciofi “al mattone” o alla romana o alla giudia

アーティチョーク "マットーネ" または "ローマ風" または "ユダヤ風"

Patate fritte o al forno

フライドポテト または オーブン焼きポテト

Insalata di carciofi

アーティチョークのサラダ

Scarola con uvetta e pinoli

スカローラ（エンダイブサラダ）とレーズン、松の実

Cicoria in padella

フライパンで炒めたチコリア（ラディッキオの一種）

Verdure miste alla griglia

グリル野菜の盛り合わせ

Insalata mista

ミックスサラダ

Radicchio grigliato alla ‘34

ラディッキオのグリル ’ 34

Radicchio grigliato con gorgonzola

ラディッキオのグリルとゴルゴンゾーラ

Melanzane alla parmigiana

茄子の"パルミジャーナ"

Scamorza alla griglia con scarola

グリルのスカモルツァチーズとスカローラ

Formaggi misti alla griglia

ミックスチーズのグリル

DOLCI

デザート

Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia

リンゴとブルーベリーのケーキ、バニラアイスクリーム添え

Soufflé al cioccolato

チョコレートスフレ

Torta alla ricotta con gocce di cioccolato

リコッタチーズとチョコレートドロップのケーキ

Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo

ヌガー風セミフレッド、温かいチョコレート添え

Panna cotta con cioccolato caldo o frutti di bosco

パナコッタ、温かいチョコレートソースまたはベリーソース

Tiramisù

ティラミス

Sorbetti fatti in casa

自家製ソルベ

Tozzetti con Vin Santo

トッツェッティクッキーとビンサント酒

Ananas

パイナップル

Fragole

いちご

Frutti di Bosco

ベリー類

Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone

バニラ、チョコレート、いちご、レモンのアイスクリーム

Dolce del giorno
本日のデザート

Crostata del giorno
本日のクロスタータ

Strudel di mele con gelato di crema
リンゴのシュトゥルーデル、アイスクリーム添え

BEVANDE お飲み物

Acqua minerale
ミネラルウォーター

Coca-cola, Fanta, Sprite, Ice-tea, Schweppes
コカ・コーラ、ファンタ、Sprite、アイスティー、シュウエップス

Birra Nastro Azzurro 33cl
ビール ナストロ・アズーロ 33cl

Birra Ichnusa non filtrata 33cl
ノンフィルター・イクヌーザビール 33cl

Birra Peroni grande 66cl
ペローニビール ラージ 66cl

Birra analcolica Tourtel 33cl
ノンアルコールビール トウルテル 33cl

Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)
フルーツジュース (グリーンアップル、パイナップル、洋梨)

Spremuta d'arancia
フレッシュオレンジジュース

Succo di pomodoro, Campari soda, Crodino
トマトジュース、カンパリソーダ、クロディーノ

VINO DA DESSERT デザートワイン

Aleatico di Gradoli DOC, Cantina di Gradoli (rosso, Lazio)
アレアティコ・ディ・グラドリ DOC、カンティーナ・ディ・グラドリ (赤、ラツィオ産)

Passito del Lazio IGT, Pileum (bianco, Lazio)

ラツィオ産 IGT パシート、ピレウム（白、ラツィオ産）

Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)

サグラティーノ・ディ・モンテファルコ パシート DOCG、アダンティ（赤、ウンブリア産）

Passito di Pantelleria “Jemara” DOP, Martinez (bianco, Sicilia)

パンテッレリア パシート “ジェマラ” DOP、マルティネス（白、シチリア産）

Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)

ピコリット DOCG、グリッロ（白、フリウリ産）

Chaudelune “Vino di ghiaccio” DOC, Cave Mont Blanc (bianco, Valle d’Aosta)

ショードルヌーヌ “ヴィーノ・ディ・ギャッチョ” DOC、カーヴ・モン・ブラン（白、ヴァッレ・ダオスタ産）

ハウスワイン レッド

Rosso Lazio IGT 1 lt

"Lazio IGT ロッソ 1 リットル"

Rosso Lazio IGT ½ lt

"Lazio IGT ロッソ ½ リットル"

CALICI

グラスワイン

Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio)

ローマ DOC、カステッロ・ディ・トッレ・イン・ピエトラ（ラツィオ産）

Cesanese del Piglio DOCG, Pileum (Lazio)

チェザネーゼ・デル・ピーリオ DOCG、ピレウム（ラツィオ産）

VINI ROSSI

赤ワイン

Cesanese del Piglio DOCG, Pileum (ラツィオ産)

セザネーゼ・デル・ピーリオ DOCG、ピレウム（ラツィオ産）

Cannaiola di Marta “Martino IV” amabile DOP, Castelli (ラツィオ産)

カンナイオラ・ディ・マルタ "マルティーノ IV" 甘口 DOP、カステッリ（ラツィオ産）

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (ラツィオ産)

テルス・シラー ファレスコ IGP、ファミリーア・コタレッラ (ラツィオ産)

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Casal Thaulero (アブルッツォ産)
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC、カザル・トーレロ (アブルッツォ産)

Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (ピエモンテ産)
ロゼ "ローザ・キアーラ" DOCG、ラ・スכולカ (ピエモンテ産)

Cabernet Sauvignon DOC, Tenuta Luisa (フリウリ産)
カベルネ・ソーヴィニヨン DOC、テヌータ・ルイーザ (フリウリ産)

Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (トスカーナ産)
モレリーノ・ディ・スカンサーノ "メントーレ" DOCG、マンテラッシ (トスカーナ産)

Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (シチリア産)
ネロ・ダーヴォラ "シェラザード" DOC、ドンナファーガタ (シチリア産)

Chianti Classico DOCG, Carpineto (トスカーナ産)
キャンティ・クラシコ DOCG、カルピネト (トスカーナ産)

Primitivo IGT, Tiberio (プーリア産)
プリミティーヴォ IGT、ティベリオ (プーリア産)

Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (ピエモンテ産)
ドルチェット・ダルバ "コロンベ" DOC、ラッティ (ピエモンテ産)

Merlot "Kron" IGT, Fontana Candida (ラツィオ産)
メルロ "クロン" IGT、フォンターナ・カンディダ (ラツィオ産)

Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (ピエモンテ産)
バルベラ・ダルバ "バッタリオーネ" DOC、ラッティ (ピエモンテ産)

Pinot Nero IGT "I Ferretti", Tenuta Luisa (フリウリ産)
ピノ・ネロ IGT "イ・フェレッティ"、テヌータ・ルイーザ (フリウリ産)

Aglianico del Sannio DOC, Pietre di Fiume (カンパーニャ)
アリアニコ・デル・サンニオ DOC、ピエトレ・ディ・フィウメ (カンパーニャ)

Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (ヴェネト産)
ヴァルポリチェッラ・クラシコ "コルテ・ジャアラ" DOC リパッソ、アレグリーニ (ヴェネト産)

Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (ラツィオ産)
セザネーゼ・デル・ピーリオ リゼルヴァ "ボッラ・ディ・ウルバーノ" DOCG、ピレウム (ラツィオ産)

Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (トスカーナ産)
ロッソ・ディ・モンタルチーノ DOC、カルピネト (トスカーナ産)

Supertuscan Belnero IGT, Banfi (トスカーナ産)
スーパートスカーノ・ベルネロ IGT、バンフィ (トスカーナ産)

Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (ピエモンテ産)

ネッピオーロ・ダルバ "オケッティ" DOC、ラッティ (ピエモンテ産)

Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (シチリア産)
エトナ・ロッソ "イ・ヴィニエリ" DOC、イ・ヴィニエリ・ディ・サルヴォ・フォティ (シチリア産)

Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (ラツィオ産)
ネロ・ブオーノ・ディ・コリ "アポリデ" IGT、カルピネティ (ラツィオ産)

Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Carpineto (トスカーナ産)
ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ DOCG、カルピネト (トスカーナ産)

Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (ウンブリア産)
サグラティーノ・ディ・モンテファルコ DOCG、アダンティ (ウンブリア産)

Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (トスカーナ産)
キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ "デューカーレ・オロ" DOCG、ルフィーノ (トスカーナ産)

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (ヴェネト産)
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ DOCG、サンティ (ヴェネト産)

Barolo "Marcesano" DOCG, Ratti (ピエモンテ産)
バローロ "マルチェナスコ" DOCG、ラッティ (ピエモンテ産)

Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (トスカーナ産)
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ "ポッジオ・アッレ・ムーラ" DOCG、バンフィ (トスカーナ産)

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (ヴェネト産)
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ DOCG、アレグリーニ (ヴェネト産)

Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (トスカーナ産)
スーパートスカーノ ティニャネッロ "テヌータ・ティニャネッロ" IGT、マルケージ・アンティノリ (トスカーナ産)

Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (トスカーナ産)

スーパートスカーノ オルネライア "テヌータ・デッロルネライア" ボルゲリ DOC、マルケージ・フレスコバルディ (トスカーナ産)

Supertuscan Sassicaia “Tenuta San Guido” Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (トスカーナ産)

スーパートスカーノ サッシカイア "テヌータ・サン・グイード" ボルゲリ DOC、マルケージ・インチャーザ・デッラ・ロケッタ (トスカーナ産)

Supertuscan Solaia “Tenuta Tignanello” IGT, Marchesi Antinori (トスカーナ産)

スーパートスカーノ ソライア "テヌータ・ティニャネッロ" IGT、マルケージ・アンティノリ (トスカーナ産)

VINI FRIZZANTI

スパークリングワイン

Lambrusco di Sorbara amabile “Contessa Matilde” DOC, Cavicchioli (エミリア産)

ランブルスコ・ディ・ソルバーラ アマービレ "コンテッサ・マティルデ" DOC、カヴィッキオーリ (エミリア産)

Pinot nero Rosè “Pas Dosè” Metodo Classico, Torre Fornello (エミリア産)

ピノ・ネロ・ロゼ "パス・ドーゼ" メトード・クラシコ、トッレ・フォルネッロ (エミリア産)

MEZZE BOTTIGLIE

ハーフボトル

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (ラツィオ産)

テルス・シラー ファレスコ IGP、ファミリーア・コタレッラ (ラツィオ産)

Chianti Classico DOCG, Carpineto (トスカーナ産)

キャンティ・クラシコ DOCG、カルピネト (トスカーナ産)

Nobile di Montepulciano DOCG, Il Conventino (トスカーナ産)

ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ DOCG、イル・コンヴェンティーノ (トスカーナ産)

Barolo “Marcenasco” DOCG, Ratti (ピエモンテ産)

バローロ "マルチェナスコ" DOCG、ラッティ (ピエモンテ産)

Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (ヴェネト産)

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ DOCG、アレグリーニ (ヴェネト産)

Supertuscan Tignanello “Tenuta Tignanello” IGT, Marchesi Antinori (トスカーナ産)

スーパートスカーノ ティニャネッロ "テヌータ・ティニャネッロ" IGT、マルケージ・アンティノリ (トスカーナ産)

VINO BIANCO DELLA CASA

ハウスワイン ホワイト

Bianco Lazio IGT 1 lt

ピアンコ ラツィオ産 IGT 1リットル

Bianco Lazio IGT ½ lt

ピアンコ ラツィオ産 IGT ½リットル

CALICI

グラスワイン

Frascati “Santa Teresa” DOCG, Fontana Candida (ラツィオ産)

フラスカーティ "サンタ・テレーザ" DOCG、フォンターナ・カンディダ (ラツィオ産)

Pecorino “Orsetto Oro” IGP, Casal Thaulero (アブルッツォ産)

ペコリーノ "オルセット・オロ" IGP、カーザル・タウレロ (アブルッツォ産)

VINI BIANCHI

白ワイン

Frascati “Santa Teresa” DOC, Fontana Candida (ラツィオ産)

フラスカーティ "サンタ・テレーザ" DOC、フォンターナ・カンディダ (ラツィオ産)

Bellone “Capolemole” IGT, Carpineti (ラツィオ産)

ベローネ "カボレモーレ" IGT、カルピネティ (ラツィオ産)

Falanghina DOC, Mastroberardino (カンパニア産)

ファランギーナ DOC、マストロベラルディーノ (カンパニア産)

Pecorino Superiore “Sciarr” DOC, D’Alesio (アブルッツォ産)

ペコリーノ スペリオール "シャル" DOC、ダレージオ (アブルッツォ産)

Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (フリウリ産)

リボラ・ジャッラ・コリオ DOC、ボルゴ・コンヴェンティ (フリウリ産)

Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (トレンティーノ産)

ミュラー・トゥルガウ アルト・アディジェ DOC、テルラン (トレンティーノ産)

Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (カンパニア産)

グレコ・ディ・トゥーフォ DOCG、マストロベラルディーノ (カンパニア産)

Vallée d’Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (ヴァッレ・ダオスタ産)

ヴァレ・ダオスタ DOC、ブラン・ド・モルジュ・エ・ド・ラ・サル、カーヴ・モン・ブラン
(ヴァッレ・ダオスタ産)

Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (フリウリ産)

シャルドネ コリオ DOC、ボルゴ・コンヴェンティ (フリウリ産)

Lugana DOC, Cà Lojera Tenuta Tiraboschi (ロンバルディア産)

ルガーナ DOC、カ・ロジェラ テヌータ・ティラボスキ (ロンバルディア産)

Pinot Grigio DOC, Le Vigne di Zamó (フリウリ産)

ピノ・グリージョ DOC、レ・ヴィニエ・ディ・ザモー (フリウリ産)

Frascati Superiore Riserva “Luna Mater” DOCG, Fontana Candida (ラツィオ産)

フラスカーティ スペリオール リゼルヴァ "ルナ・マーテル" DOCG、フォンターナ・カン
ディダ (ラツィオ産)

Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (トレンティーノ産)

ゲヴュルトトラミナー アルト・アディジェ DOC、テルラン (トレンティーノ産)

Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (フリウリ産)

ソーヴィニヨン コッリ・オリエンタリ・デル・フリウリ産 DOC、レ・ヴィニエ・ディ・ザモー
(フリウリ産)

Friulano “No Name” Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (フリウリ産)

フリウラーノ "ノー・ネーム" コッリ・オリエンタリ・デル・フリウリ産 DOC、レ・ヴィニエ・
ディ・ザモー (フリウリ産)

Falanghina del Sannio DOC affinata 2 anni in botti di rovere, Pietre di Fiume (カンパニア産)

ファランギーナ・デル・サンニオ DOC、ローヴェレで2年熟成、ピエトレ・ディ・フィウメ
(カンパニア産)

Vitovska IGP, Skerk (ヴェネツィア・ジュリア産)

ヴィトフスカ IGP、スカーク (ヴェネツィア・ジュリア産)

Vermentino di Gallura “Vigna’Ngena” DOCG, Capichera (サルデーニャ産)

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ "ヴィーニャ・ンジェナ" DOCG、カピケーラ (サル
デーニャ産)

Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (ピエモンテ産)

ガヴィ・デイ・ガヴィ DOCG、ラ・スコルカ (ピエモンテ産)

Furore Bianco “Fiorduva” DOC, Marisa Cuomo (カンパニア産)

フローレ・ピアンコ "フィオルドゥヴァ" DOC、マリーザ・クオモ (カンパニア産)

VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNE

スパークリングワインとシャンパン

Moscato (ピエモンテ産)

モスカート (ピエモンテ産)

Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (ヴェネト産)

プロセッコ スペリオール・ディ・コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ DOCG、チマ・ダ・コ
ネリアーノ (ヴェネト産)

Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato, Collavini (フリウリ産)

リボラ・ジャッラ スプマンテ ブリュット ミレジマート、コラヴィーニ (フリウリ産)

Franciacorta “Satèn” Brut DOCG, La Valle (ロンバルディア産)

フランチャコルタ "サテン" ブリュット DOCG、ラ・ヴァッレ (ロンバルディア産)

Trento DOC “Maximum” Brut, Ferrari (トレンティーノ産)

トレント DOC "マキシマム" ブリュット、フェラーリ (トレンティーノ産)

Champagne G.H. Mumm “Cordon Rouge” Brut AOC (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

シャンパーニュ G.H. マム "コルドン・ルージュ" ブリュット AOC (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

シャンパーニュ モエ・エ・シャンドン インペリアル ブリュット (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

シャンパーニュ ブリュット ヴーヴ・クリコ AOC (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

Champagne Dom Perignon Vintage (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

シャンパーニュ ドン・ペリニヨン ヴィンテージ (シャンパーニュ＝アルデンヌ、フランス)

MEZZE BOTTIGLIE

ハーフボトル

Frascati DOC, Fontana Candida (ラツィオ産)

フラスカーティ DOC、フォンターナ・カンディダ (ラツィオ産)

Falanghina IGT, Telaro (カンパニア産)

ファランギーナ IGT、テラーロ (カンパニア産)

Chardonnay “Terre di Chieti” IGP, Tollo (アブルッツォ産)

シャルドネ "テッレ・ディ・キエーティ" IGP、トッロ (アブルッツォ産)

Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (ピエモンテ産)

ガヴィ・デイ・ガヴィ DOCG、ラ・スcolca (ピエモンテ産)

Trento DOC “Maximum” Brut, Ferrari (トレンティーノ産)

トレント DOC "マキシマム" ブリュット、フェラーリ (トレンティーノ産)

Per il Menù dei Cocktails e dei Distillati, chiedere al personale.

カクテルと蒸留酒のメニューについては、スタッフにお問い合わせください。

**QUESTO RISTORANTE EFFETTUA IL SERVIZIO DI ASPORTO
E CONSEGNA A DOMICILIO**

このレストランはテイクアウトサービスおよびデリバリーサービスを提供しています。

Per ordini e qualsiasi informazione: Indirizzo e-mail: ristorante34@yahoo.it Telefono: +39 06 6795091

ご注文やお問い合わせは以下の通りです。

メールアドレス: ristorante34@yahoo.it 電話番号: +39 06 6795091