

Aperitivo

アペリティーボ 食前酒

APEROL	アペロールスプリッツ	
	ーイタリアの夕暮れー プロセッコ+ソーダ割	
CAMPARI	カンパリソーダ / ネグローニ	
	ジン+スウィートベルモット	
	CINZANO or MARTINI	
CINZANO ROSSO	MARTINI BITTER	
オンザロック / ソーダ割		<u>ALL 800</u>

Digestivo

ディジェスティーボ 食後酒

Limoncello	リモンチェッロ	スピリタスに国産無農薬 レモンの皮を一か月漬け 込んだリキュール
Amaretto	ディサローノ・オリジナーレ	オンザロック / ソーダ割 / ミルク割 エルプレッソ割
Grappa	グラッパ	ストレート 30ml エスプレッソ割
	ブドウの搾りかすを原料と したイタリア伝統の蒸留酒	<u>ALL 800</u>

Beer・Hiball

ビール・ハイボール・チューハイ

PERONI / Moretti 瓶 300ml		700
アサヒスーパードライ 生 330ml		600
ジン / ウォッカ / ウィスキー / 焼酎		800
[ストレート ロック 水割 ソーダ割]		
イタリア料理にマッチする日本酒		
会津の地酒 ワイングラスで提供		G 1000
末廣 梅酒 ストレート/ロック/ソーダ		700
会津の地元ワイナリーのワイン	ASK Please	

Non Alcohol

ノンアルコールテイスト

ビール 瓶 330ml		700
スパークリング 200ml		B 1300
白ワイン		G 700
	Soft Drink ソフトドリンク	
サンペレグリノ 微炭酸水 500ml		500
サンペレグリノ スパークリングジュース		500
グレープフルーツ・レモン・オレンジ・ザクロ&オレンジ		
コカ・コーラ		400
ジンジャエール		400
ウーロン茶		400

Prosecco & Lamburusco Rosé

スパークリング・乾杯酒



プロセッコ DOC トレヴィーソ マソッティナ G700 B3800

- 産地： イタリア・ヴェネト州
- 品種： グレーラ主体（85%）、その他の白ブドウ品種（15%）
- タイプ： 白・辛口・発泡
- 味わい： 青リンゴ、グレープフルーツ、ライムの爽やかな香り。きめ細かな泡とフレッシュな酸味が特徴です。



ランブルスコ・レッジャーノ DOC セッコ B3000
メディチ・エルメーテ クエルチオーリ

- 産地： イタリア・エミリア＝ロマーニャ州
- 品種： ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ
- タイプ： 赤・辛口・微発泡
- 味わい： チェリーや赤いベリー、スマイルのような香り。
果実味と爽やかな泡があり、脂のある料理や揚げ物にもよく合います。
- おすすめ料理： ハム盛り合わせ、前菜盛り合わせ、アンターニ
カラマリのフリット

Vino Rosso I



Felsina Berardenga Chianti Classico 2022

6900

フェルシナ ベラルデンガ キャンティ・クラッシコ 2022

- 産地： イタリア・トスカーナ州
- 品種： サンジョヴェーゼ 100%
- タイプ： 赤・ミディウム～フルボディ
- 味わい： 野イチゴなどの上質でエレガントなベリー系のアロマに、わずかなスパイシーさや土っぽさを感じられます。
- おすすめ料理： ラグー・アッラ・ボロネーゼ、アラビアータ
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ。



Cascina Radice Poiana Barolo 2021

7200

カッシーナ・ラディーチェ ポイアーナ バローロ 2021

- 産地： イタリア・ピエモンテ州
- 品種： ネッビオーロ 100%
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： スミレ、パニラ、チョコレート、ハーブ、ラズベリー、ドライフルーツなどが複雑に絡み合うアロマ。シルキーに溶け込むタンニンと伸びやかな酸、芳醇で深みのある果実味が特徴のバランスの取れたフルボディ。
- おすすめ料理： 牛スネ肉のペポーゾ、オッソブーコ、
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ。



Cascina Radice Duilio Barbaresco 2022

7700

カッシーナ・ラディーチェ ドゥイリオ バルバレスコ 2022

- 産地： イタリア・ピエモンテ州
- 品種： ネッビオーロ 100%
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： ブラックベリーやフレッシュなチェリーなどのチャーミングな果実香に加え、白コショウやスパイスなどの複雑なニュアンスがあります。柔らかに溶け込んだタンニンがあり、やわらかくエレガント。バランスが取れた長い余韻が楽しめます。
- おすすめ料理： 赤身ステーキ、オッソブーコ、イタリア産チーズ盛り合わせ。

Vino Rosso II



1 Fantini Sangiovese 2024 *House Wine*

G800 B4200

ファンティーニ サンジョヴェーゼ 2024

- 産地： イタリア・アブルッツォ州
- 品種： サンジョヴェーゼ
- タイプ： 赤・ミディウムボディ
- 味わい： 濃いガーネット、甘く新鮮な赤い果実やブラックオリーブの香り。たっぷりの果実味と、しっかりしたボリウム。
- おすすめ料理： ラグー・アッラ・ボロネーゼ、アラビアータ、赤身ステーキ、ラム



2 Pietrame Montepulciano d'Abruzzo 2024

G800 B4200

ピエトラーメ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 2024

- 産地： イタリア・アブルッツォ州
- 品種： モンテプルチャーノ 100%
- タイプ： 赤・ミディウム～フルボディ
- 味わい： 紫を帯びたルビーレッド。小さいベリー系の果実に野イチゴやスマイレにスパイスのニュアンスのある香り。しっかりとした骨格のある柔らかな口当たりでタンニンとバランスの取れた味わい。
- おすすめ料理： 前菜、ラグー・アッラ・ボロネーゼ、赤身ステーキ、牛スネ肉のペポーゾ。



3 Masso Antico Negroamaro

G900 B4500

マッソ・アンティコ ネグロアマーロ

- 産地： イタリア・プーリア州
- 品種： ネグロアマーロ 100% (EU リーフ・バイオ認定取得のオーガニック)
- タイプ： 赤・ミディウム～フルボディ
- 味わい： ブラックベリー、プラム、すみれ、カシス、チョコレートの香り。柔らかくバランスの取れたタンニン、果実味豊かで丸みのある口当たり。イタリアのワイン評価誌ルカ・マローニ 高得点 96 点獲得実績。
- おすすめ料理： 赤身ステーキ、牛スネ肉のペポーゾ、ラグー・アッラ・ボロネーゼ、アラビアータ、アマトリチャーナ、ラム



4 Masso Antico Primitivo

G900 B4500

マッソ・アンティコ プリミティーヴォ サレント IGT

- 産地： イタリア・プーリア州
- 品種： プリミティーヴォ
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： レーズンやプルーン、煮詰めたチェリー、バニラやスパイスを思わせる濃厚でなめらかな果実味。渋みや酸がが柔らかく、コクがある。熟したベリーやプラム、甘いスパイスを思わせる香り。厚みのある果実味と柔らかなタンニンが楽しめます。Arc 14%
イタリアのワイン評価誌ルカ・マローニ 満点(99 点)連続獲得
- おすすめ料理： トマホークステーキ、T ボーンステーキ、オッソブーコ

Vino Rosso III



5 Toscaia Toscana Rosso 2023

G1000 B5000

トスカイア トスカーナ・ロッソ 2023

- 産地： イタリア・トスカーナ州
- 品種： サンジョヴェーゼ、メルロー
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： ブラックチェリーやスマイル、赤村主のフレッシュかつ豊かなアロマ。新樽 100% 熟成に由来するバニラや甘いスパイスのニュアンスがあり、口当たりは「シルクのように滑らか」と表現されます。しっかりとしたコクがありながら、適度な酸味としなやかなタンニンのバランスが絶妙。イタリアのワイン評価誌ルカ・マローネ 8 年連続 98 点獲得
- おすすめ料理： ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、サーロインステーキ、ラゲー・アッラ・ボローネーゼ。



6 Boccantino Susumaniello Salento

B5000

ボッカンティーノ ススマニエッロ サレント IGT

- 産地： イタリア・プーリア州サレント
- 品種： ススマニエッロ 100% 希少品種
- タイプ： 赤・ミディアム～フルボディ
- 味わい： 紫色を帯びた深い赤色で、ラズベリーやプラムといった凝縮した赤い果実の甘やかなアロマが広がる。そこに黒コショウやダークチョコレートの様なスパイシーでほろ苦いニュアンスが重なり、濃厚な風味でありながらも重すぎず非常に長い余韻が楽しめます。イタリアのワイン評価誌ルカ・マローネ 97 点獲得。
- おすすめ料理： 赤身ステーキ、T ボーンステーキ、牛スネ肉のペポーゾ。



7 Canaja Veronese Rosso

B6500

カナヤ ヴェロネーゼ・ロッソ IGT

「裏アマローネ」と呼ばれる大人気なフルボディ アパッシメント製法

- 産地： イタリア・ヴェネト州
- 品種： コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ（アマローネと同じ伝統ブドウ）
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： 「カナヤ」とはヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこい（＝通をあざむくような素晴らしい）さま」を意味します。ヴァルポリチェッラの地域外 (I.G.P.) でありながら、名酒「アマローネ」を彷彿とさせるリッチでボリューム感のある味わいが特徴です。スパイシーで少し野性的なニュアンス、抹茶やしっかりとしたタンニン、エレガントな酸味が感じられます。
- おすすめ料理： サーロインステーキ、牛スネ肉のペポーゾ、ゴルゴンゾーラとナッツのパスタ。



8 Capo Zafferano Rosso Appassimento

chef Recommendation!

G1200 B7500

カポ・ザッフェラーノ ロッソ アパッシメント製法

- 産地： イタリア・プーリア州
- 品種： ネグロアマーロ、メルロー、プリミティーヴォ（珍しい 3 種類の絶妙なブレンド）
- タイプ： 赤・フルボディ Arc 14.5～14.6%
- 味わい： 遅摘みで凝縮させたブドウ由来の、プラムやレーズン、ドライフルーツを思わせる濃密で芳醇な香りが広がります。樽熟成によるチョコレートやバニラの様な風味が心地よく重なり、酸味と渋みのバランスが非常に取れたまろやかな味わいです。熟した黒系果実やスパイスを思わせる濃厚な香り。豊かな果実味とまろやかな口当たりが特徴です。
- おすすめ料理： 牛スネ肉のペポーゾ、サーロインステーキ、イタリア産チーズ盛り合わせ。

Vino Rosso IV



9 Velenosi Querciantica Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2022

B9000

ヴェレノージ クエルチアンティカ ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ スペリオール 2022

- 産地： イタリア・マルケ州
- 品種： ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ 100%
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： すみれ色を帯びた恋ルビーレッド。ストロベリー、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリーなどの果実調に加え、スミレや野生のバラ、赤いバラのような華やかで上品な香りが特徴。豊かで滑らかな果実味がある。
イタリアのワイン評価誌ルカ・マローニ最高点(99点)獲得。
- おすすめ料理： ハム盛り合わせ、サーロインステーキ



10 Massucco Barolo 2020

B13500

マッスッコ バローロ 2020

- 産地： イタリア・ピエモンテ州
- 品種： ネッビオーロ 100%
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： バラの花びらやスミレ、ベリーの華やかな香りが際立ち、ハーブやワイルドチェリーの風味、バランスの取れた鮮やかな酸味とビロードのような柔らかなタンニンによる長い余韻が楽しめます。
- おすすめ料理： T ボーンステーキ、ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ
牛スネ肉のペポーゾ



11 Brunello di Montalcino 2020 — Fattoi

B17000

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ 2020 ファットイ

- 産地： イタリア・トスカーナ州
- 品種： サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%
- タイプ： 赤・フルボディ
- 味わい： 熟したチェリーやプラムの豊かな果実味に、たばこのスパイス、大樽熟成由来の心地よい木のニュアンスが複雑に重なります。2020年ヴィンテージらしい、しなやかなタンニンと生き生きとした酸のバランスが美しく、今飲んでも素晴らしい仕上がりです。
- おすすめ料理： ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、サーロインステーキ、オッソブーコ、ハム盛り合わせ、イタリア産チーズ盛り合わせ

コクのある伝統的なトスカーナ料理が完璧に調和します

Vino Bianco

係にお尋ねください。

Cocktail

随時更新します。

Non Alcohol Cacktail

随時更新します。

Caffe / tea

エスプレッソ	400
--------	-----

エスプレッソ ダブル	500
------------	-----

ルンゴ エスプレッソとアメリカーノの中間の濃さ	400
-------------------------	-----

アメリカーノ	400
--------	-----

カプチーノ	600
-------	-----

カフェ シェケラート	600
------------	-----

イタリアのアイスコーヒー。

エスプレッソを氷とシェイクしてお作りします。

[砂糖 / シナモン / ミルク] あり/なし をお選びください

紅茶	400
----	-----

数種類のティーバックからお選びいただけます

Dolce & Caffe Set	1400
-------------------	------