



スペシャリテ

ヴィオラのスペシャリテ!!! ぜひ一度は食べてほしい当店自慢の名物料理。

- 🌸 旬の味覚を散りばめた前菜の盛り合わせ 大皿¥2,200 / 小皿¥1,200
地物の魚介、北条風早の野菜、イタリアからの生ハム等、旬の味覚満載の前菜です。
9割のお客様がオーダーする当店自慢の一皿です。
- 🌸 スペシャリテ 生うにのスパゲティ ¥1,460
当店人気 No.1 のパスタ料理。シェフがイタリアンを志すきっかけとなった思い出の一皿。
- 🌸 リヴォルノ風ズッパ ディ ペッシェ 仕入によって値段が変わりますのでスタッフをご案内致します。
シェフがイタリアで過ごしたトスカーナの港町リヴォルノの名物料理。瀬戸内の魚介類を中心に使ったイタリア版シヤベースです。
- 🌸 ビステッカ アツラ フィオレンティーナ 仕入によって値段が変わりますのでスタッフをご案内致します。
豪快にグリルで焼き上げるトスカーナ風和牛ステーキ。厳選した牛肉の赤身肉をハースを効かせて、塩、コショウでシンプルに食べるトスカーナ地方の名物ステーキです。
- 🌸 牛ホホ肉の赤ワイン煮 チーズリゾット添え ¥2,400
トスカーナの葡萄(サンジョヴェーゼ)の赤ワインで煮込んだとろける程柔らかい牛ホホ肉。チーズのリゾットを添えて。



魚介の前菜

地物を中心に旬の魚介を使った前菜です。白ワインやスパークリングワインにぴったり。

- 🌸 本日のオススメ 鮮魚カルパッチョ ¥1,300~
夏に旬を迎えた鮮魚のカルパッチョ。その日のスタイルで。
- 🌸 真ダコとクスクスのマリネ ¥1,360
地ダコを柔らかくポイルし、クスクス(Pastaの1種)と合わせ、レモンマリネに。
- 🌸 自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル ¥1,260
定番人気の前菜。女性に大人気!!
- 🌸 地エビとチェリートマトのバジルソース和え ¥1,360
あま〜いチェリートマトと旬の地エビを自家製バジルソースで和えました。
- 🌸 スルメイカと夏野菜のガーリックバターソテー ¥860 スパイスに仕上げたビールが進む一品。
- 🌸 鱧のフリット 夏野菜のトマト煮添え ¥1,260 旬のハモをサクッと洋風天ぷらに!!



肉・チーズ・野菜の前菜

イタリアから空輸したチーズやハム類、オーナーが作る北条の畑や砦部の契約農家さんから届く旬の野菜を使った前菜。

- 🌸 イタリア産生ハムとチーズの盛り合わせ 大皿¥2,200 小皿¥1,200
イタリアから取り寄せた至極の一皿。
- 🌸 牛タン・豚足・じゃが芋の温製テリーヌ ¥1,250
コラーゲンたっぷりのテリーヌ。お酒がススム!!
- 🌸 地ドリもも肉と白いんげん豆のマリネ ¥1,150
コンフィーにした地ドリといんげん豆をさっぱりマリネに!
- 🌸 夏野菜のトマト半熟オムレツ ¥850
トマト煮にした夏野菜を半熟のオムレツに仕立てました。
- 🌸 カチョカヴァロチーズのオープン焼き ¥1,450
南イタリアで大人気な牛のチーズをオープン焼きに。トロットロをぜひお熱い内に!!!
- 🌸 夏野菜のサラダ ¥950 旬野菜がたっぷり!!
- 🌸 旬野菜の冷製ポタージュ ¥750 病みつきにします。
- 🌸 桃と水牛のモッツアレラチーズ パルマ産生ハム添え ¥1,250
桃のカスレーゼ仕立て。旬のマリアージュを是非!!



シェフ自慢の肉料理

明日の活力に!!

- 🌸 仔羊のロースト ¥1,900 骨付きのラムチョップを香ばしくハースと焼き上げました。
- 🌸 仔牛のカツレツ ミラノ風 ¥2,200 薄く叩いた仔牛肉をバターとオリーブオイルでカリッと仕上げています。
- 🌸 豚肩ロースのグリル ¥1,800 県内産の豚肩ロースをジューシーにグリルにしました。



パスタ料理

- ※ メニュー以外でもリクエストがありましたらお申し付けください。
- ※ パスタとリゾットは大盛りでもご用意できます (+¥200)。
- ※ 全てのパスタをグルテンフリーのパスタに変更できます (+¥200)。

トマトベース



- 🍷 モッツアレラチーズ入りトマトソース スパゲティ ¥1,100 定番人気パスタです。
- 🍷 茄子と自家製イワシのサーディンのプッタネスカ スパゲティ ¥1,300
自家製のイワシのサーディンを刺激的なトマトソースで。
- 🍷 夏野菜たっぷりペンネ アラビアータ ¥1,000 唐辛子がピリッと効いたパンチのある大人パスタ。

オイルベース



- 🍷 地エビとズッキーニのスパゲティ ¥1,450 甘い地エビのペペロンチーニ。
- 🍷 地うにのスパゲティ 自家製からすみかけ ¥1,650
旬の地うにをアンチョビとフレッシュトマトのソースで。
- 🍷 スルメイカとリングイーネ ¥1,250 リングイーネ (少し平べったいパスタ)。

チーズ、クリームベース



- 🍷 ジェノバ風バジルソースのスパゲティ ¥1,250
自家農園のバジルを使った香りがたまりません。
- 🍷 イカスミのスパゲティ ¥1,250 ヴェネツィアの定番 Pasta。おすすめです。
- 🍷 ミートソース ブカティーニ ¥1,250 スカティーニ (穴の空いた太麺) で!!
- 🍷 コンフィーにしたチキンと夏野菜のチーズバターソース フリッジ ¥1,250
フリッジとはらせん状のショートパスタです。優しい味わい。

手打ちパスタ



- 🍷 フェットウチーネ カーチョ エ ペペ ¥1,450
平打ち麺、黒胡椒とパルミジャーノのソースで和えます。
- 🍷 ピーチ アリオーネ ¥1,450
うどんのような太麺の手打ち Pasta をニンニクの効いたトマトソースで。
- 🍷 白身魚を詰めたらビオリ バジルソース ¥1,450 詰め物をした Pasta。



リゾット

イタリア風おじやです。少しお米の芯を残しております。

- 🍷 イカスミのリゾット ¥1,250 当店おすすめ!!
- 🍷 サザエのリゾット バジル風味 ¥1,450 旬の味覚の味わいを。さっぱりとした口当たりで。
- 🍷 チーズのリゾット トリュフバターの香り ¥1,200 芳醇な香りが口いっぱい広がります。



コントロール (付け合せ) All ¥550

メインのお肉やお魚料理とご一緒にどうぞ!!

- 🍷 ジャガバター
- 🍷 グリーンサラダ
- 🍷 夏野菜トマト煮
- 🍷 ズッキーニのフリット
- 🍷 ナスとモッツアレラチーズのグラタン
- 🍷 ジャガ芋ロースト

- ★ 日替わり、週替わりのお料理も各種ご用意しております。店内の黒板をご覧ください。
- ★ お料理に合うワインなどご案内・ご説明させていただきます。おまかせください。