



## 小皿料理 All ¥480

ビールやスパークリングワインに合うアテを小皿でご用意しております。軽くつまみながらスタートしてください。

- 🍷 水牛のモッツアレラチーズ カプレーゼ
- 🍷 パルマ産生ハムとイチヂク
- 🍷 厚切りトスカーナのサラミ
- 🍷 モルタデラのハムカツ
- 🍷 イワシと赤タマネギのマリネ
- 🍷 サンマと秋茄子の春巻き
- 🍷 サツマ芋とゴルゴンゾーラ
- 🍷 ガーリックトースト



## 本日のオススメ前菜盛り合わせ

本日オススメの前菜盛り合わせです。あれこれ召し上がられた方はぜひ!! リクエストがあればお気軽にどうぞ。

- 🍷 小皿 ¥1,000
- 🍷 大皿 ¥1,900



## 魚介の冷前菜

地物を中心に旬の魚介を使った冷前菜です。ボリューム感のある一皿料理です。

- 🍷 本日のオススメ 鮮魚カルパッチョ ¥1,200~  
その日揚げた旬魚のカルパッチョ。その日のスタイルで。
- 🍷 自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル ¥1,100 当店の定番人気の前菜。
- 🍷 オマールエビとチェリートマトのマリネ ¥2,400  
活けのオマールエビを半身使った豪華な一皿。
- 🍷 伊予灘産ハモのサラダ仕立て ¥1,400 湯引きしたハモと旬野菜たっぷりのサラダ仕立て。



## 肉・チーズ・野菜の冷前菜

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砥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¥2,000 小皿¥1,000  
イタリア各地から取り寄せた至極の一皿。
- 🍷 秋茄子と上ミノのマリネ ¥950  
素揚げした秋茄子とカリッとソテーした上ミノをバルサミコでマリネ。
- 🍷 牛タンのボイルハムとルッコラサラダ 半熟卵添え ¥1,400  
柔らかくボイルした牛タンとルッコラサラダ。イタリアンパセリのソースで。
- 🍷 チキンときのこのマリネ ¥850 さっぱりマリネ。
- 🍷 旬野菜のサラダ ¥900 季節野菜たっぷり。
- 🍷 旬野菜のポタージュ ¥700 スタッフまでお尋ねください。



## 揚げたり、焼いたり、オーブンに入れたり

温かい前菜です。今も昔も本場イタリアで人気のお料理をご用意しました。

- 🍷 チキンのフリット ¥1,000 骨付きもも肉1本丸ごとフライドチキンに。
- 🍷 厚切り柔らか牛タンのステーキ ¥1,600 厚切りの牛タンをステーキにし、チーズパン粉で香ばしく焼き上げました。
- 🍷 カチョカバロチーズのオープン焼き ¥1,450 南イタリアで大人気のクセのない牛のチーズをカリッとソテーしました。熱々の内にお召し上がりください。
- 🍷 ハモのアヒージョ ¥900 ニンニク、アンチョビ、オリーブ油でグツグツ。
- 🍷 イタリア産ポルチーニ茸のオムレツ トリュフバターソース ¥1,400  
香り高いイタリアのきのこの王様 ポルチーニ茸のオムレツをトリュフ香るバターチーズソースで。



## 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 ¥1,000 定番人気パスタです。
- 🍷 生うにのスパゲティ ¥1,450 当店スペシャルティ、トマトクリームベース。
- 🍷 秋茄子とベーコンのトマトソース スパゲティ ¥1,200 揚げ茄子とイタリアンベーコンのベストマッチ!
- 🍷 サンマとプッタネスカ リングイーネ ¥1,250 オリーブ・アンチョビ・ケッパーを使った少し刺激的トマトソース。平べったいパスタで。

### オイルベース



- 🍷 パルマ産生ハムときのこのペペロンチーニスパゲティ ¥1,100 シンプルさが愛されるパスタ。
- 🍷 天然鯛と自家製からすみのリングイーネ ¥1,300 旬の天然鯛と自家製からすみのマッチング。
- 🍷 松茸のアーリオ・オーリオ・パルミジャーノ スパゲティ ¥1,600 香り豊かな松茸とパルメザンチーズ。

### チーズ、クリームベース



- 🍷 タラコバタースパゲティ ¥1,000 和テイスト。
- 🍷 いろんなチーズのクリームペンネ ¥1,200 濃厚な味わい。
- 🍷 カルボナーラ トリュフ風味 ¥1,350 大人なローマ風。

### 手打ちパスタ



- 🍷 イタリア産ポルチーニ茸のクリームソース タリアテッレ ¥1,450 きのこの王様ポルチーニ茸。きしめんパスタ。
- 🍷 牛テールときのこの赤ワインソース パッパルデッレ ¥1,450 ボリューム感たっぷり。幅広めんで。
- 🍷 サツマ芋のラビオリチーズソース ¥1,450 甘いサツマ芋を詰め物にしました。



## 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。

- 🍷 チーズのリゾット トリュフバターの香り ¥1,000 芳醇な香りが口いっぱい広がります。
- 🍷 イタリア産ポルチーニ茸のリゾット ¥1,300 病みつきになるきのこの王様。
- 🍷 牛テール赤ワインソースのリゾット ¥1,400 赤ワインに合うリゾット。食べ応えあります。



## 情熱のお肉料理

ヴィオラ自慢のグリルで直火焼きしたお肉料理をぜひお召し上がりください。

- 🍷 骨付きとりもも肉とじゃがいもの香草ロースト ¥1,600 骨付きの旨味のあるもも肉をハーブたっぷりでマリネしローストしました。
- 🍷 豚肩ロースのステーキ PIZZA 風 ¥1,800 ジューシーに焼き上げたお肉をトマトソースとモッツアレラチーズを乗せて仕上げました。
- 🍷 牛ホホ肉赤ワイン煮 チーズリゾット添え ¥2,200 トロトロに煮込んだホホ肉をリゾットと一緒に。