

## Specialite ヴィオラのスペシャルティ !!! 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。
- スペシャルティ 生ういのスパゲティ ¥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スイヤベースです。
- ビステッカ アッラ 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フを効かせて、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 イタリア産ポルチーニ茸のリゾット添え ¥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。イタリアのきのこの王様ポルチーニ茸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 ¥1,200~  
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 ¥1,260  
クリームチーズとアボカドで和えたスモークサーモン。女性に大人気!!
- ホタテ貝とフルーツマトのマリネ ¥1,300  
あま〜いトマトとホタテ貝をレモンとイタリアンパセリソースでマリネしました。
- 旬魚介のアヒージョ ¥1,200  
その日オススメの魚介をオリーブオイルとニンニクでグツグツ! バケットと一緒に。
- ホタルイカとアスパラガスのガーリックバターソテー ¥1,000 ビールがすすみます!!



### 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。

- 厚切り柔らか牛タンステーキ ¥1,700  
厚切りの牛タンをステーキにしてチーズパン粉で香ばしく焼き上げました。
- 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。
- 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ブン焼きに。トロットロをぜひお熱い内に!!!
- 高知日高村 矢野さんのフルーツマトのカプレーゼ ¥1,350  
ナポリから空輸される水牛のモッツアレラと矢野さんのフルーツマトのカプレーゼ。  
この時季が一番甘みがあります。
- 春キャベツロール ¥1,200 優しい味わい。ポトフ仕立て。
- 新玉ネギのポタージュ ¥750 北条産の甘みたっぷりの新玉ネギを使用。病みつきにします。
- 旬野菜のサラダ ¥950 季節野菜たっぷり!!



### シェフ自慢の肉料理

明日の活力に!!

- 豚バラ肉のトマト煮 ¥1,700 トロっと煮込んだボリューム満点の一皿。
- VIOLA 風ハンバーグステーキ ¥1,800 肉汁が溢れ出す隠れた名物料理。
- とりもも肉 香草パン粉焼き ¥1,600 カリッと香ばしくオーブン焼きにしました。



## 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。
- 🍷 ペスカトーレ リングイーネ ¥1,650 漁師風のパスタ。旬の魚介をたっぷり使った港町の一皿。
- 🍷 豚角煮のブカティーニ 温卵のせ ¥1,300  
トロトロにトマトで煮込んだ豚角煮のソース。スカティーニとは太めのパスタで中に空洞があります。

### オイルベース



- 🍷 スパゲティ ボンゴレ ¥1,350  
あさりの旨みが効いたソース
- 🍷 天然鯛とフルーツトマトのスパゲティ 自家製からすみかけ ¥1,450  
旬の桜鯛と自家製からすみのマリナーズ
- 🍷 春野菜のペペロンチーニ スパゲティ ¥1,100  
野菜の旨みがたっぷりなソースにパルメザンチーズをアクセントに！

### チーズ、クリームベース



- 🍷 自家製スモークサーモンのクリームソーススパゲティ ¥1,200  
定番オススメのクリームパスタ
- 🍷 ホタテ貝のカレークリームソース イカスミリングイーネ ¥1,450  
北海道のホタテとクリーム。案外カレーが合う!!
- 🍷 パルマ産生ハムとグリーンアスパラのリガトーニ ¥1,300  
リガトーニ→太めのマカロニ

### 手打ちパスタ



- 🍷 春キャベツと仔羊の煮込みソース パッパルデッレ ¥1,450  
クタクと煮込んだ春キャベツと白ワイン煮にした仔羊のソース。
- 🍷 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。
- 🍷 じゃが芋とマスカルポーネチーズのラビオリ ¥1,300 詰め物パスタ。チーズクリームソースで。



### 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 ¥1,200 芳醇な香りが口いっぱい広がります。
- 🍷 グリーンアスパラガスのリゾット 生ハムと温卵添え ¥1,400  
アスパラのペーストとパルメザンチーズの濃厚なリゾット。
- 🍷 ホタルイカと春野菜のリゾット グリーンソース ¥1,450 春の香りをお楽しみください。



### コントロール (付け合せ) All ¥550

メインのお肉やお魚料理と一緒にどうぞ!!

- 🍷 じゃがバター
- 🍷 フルーツトマトのサラダ
- 🍷 グリーンアスパラソテー
- 🍷 グリーンサラダ
- 🍷 新玉ネギのグラタン
- 🍷 春キャベツとベーコンのクリーム煮

- ★ 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。