



## *A la carte*

### 〈 サラダ 〉

- ・新鮮野菜 道の駅サラダ (バルサミコドレッシング) 800
- ・温野菜 (小淵沢 根野菜たちの薪窯焼き) 800
- ・気まぐれロトンドサラダ 1,800

### 〈 前菜 〉

ALL 1,200

- ・アッフエタートミスト (イタリア産ハム、サラミの盛合せ) 1人前
- ・ブラータチーズと生ハム (ハーフサイズ) フルサイズ+1000
- ・パテドカンパーニュ
- ・マッシュポテトグラタン
- ・甲州ワイン鱈のマリナート (甲州ワインのジュレソース)
- ・本日の山梨 (小淵沢) フリットミスト (イタリア風天ぷら)
- ・季節の小淵沢野菜のスフレオムレツ
- ・本日の zuppa (スープ)
- ・ナポリ風 ピリ辛もつ煮
- ・自家製鹿生ハムと本日の山梨フルーツ添え



# Pasta

## 〈アールリオオーリオ エ ペペロンチーノ〉

- ・小淵沢野菜タップリのペペロンチーノ 1,300
- ・自家製鹿生ハムと小淵沢野菜のペペロンチーノ 1,400

## 〈トマトソース〉

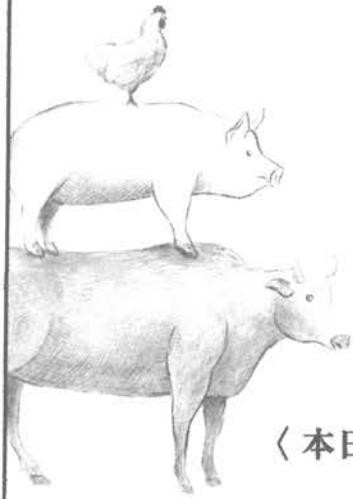
- ・小淵沢野菜タップリの菜園家風 1,400
- ・山梨県産フレッシュトマトとモッツァレラチーズのソレント風 1,400
- ・ペコリーノロマーノとグアンチャーレのピリ辛アッラビアータ 1,400

## 〈ラグーソース〉

- ・ボローニャ風ミートソース 1,500
- ・甲斐 AK ポルコ (肥育熟成豚) の白ワインラグー 1,500
- ・ピリ辛もつ煮のナポリ風(限定10食) 1,600

## 〈クリーム&チーズソース〉

- ・白州平飼卵とグアンチャーレ、ペコリーノチーズの  
ローマ風白いカルボナーラ 1,600
- ・山梨県産蜂蜜を添えたゴルゴンゾーラチーズのクリームソース 1,600
- ・バンビーナ (とうもろこしとベーコンのクリームソース) 1,300



## *Pesce e Carne*

(お魚とお肉料理)

### 〈 本日の炭火焼き 〉

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| ・ 甲州ワイン鱈                  | 2,000 |
| ・ 山梨県産特撰鶏                 | 2,000 |
| ・ 甲斐 AK ポルコ (肥育熟成豚)       | 2,500 |
| ・ 特撰本日ジビエ                 | 2,500 |
| ・ 甲州麦芽ビーフ                 | 4,000 |
| ・ 本日のスペシャル (スタッフにお尋ねください) |       |

## *Dolce*

- |  |       |
|--|-------|
| ・ 本日のデザート盛合せ(1人前)                            | 1,200 |
| ・ 本日の自家製ジェラート                                | 500   |
| ・ トリノ風生チョコのムース                               | 600   |
| ・ 白州平飼卵の白いティラミス                              | 600   |
| ・ パパ (ナポリ風サバラン)                              | 600   |
| ・ 山梨特撰素材の本日のトルタ                              | 800   |
| ・ 山梨特撰卵、ミルクのブリュレ ジェラート添え<br>(清里ミルクプラントの牛乳使用) | 800   |
| ・ 山梨特撰素材のパイ包み焼き (冬季限定)                       | 800   |

# Drink

## 〈ビール〉

- ・生ビール サントリープレミアムモルツ 580
  - ・イタリア最古のビールメーカー モレッティラフォルテ 900
- ## 〈ノンアルコールビール〉

- ・サントリーオールフリー 500

## 〈一升瓶ワイン〉～日本一の葡萄の里、農家さんスタイルで～

〔白〕 500～ 〔赤〕 500～

## 〈山梨ワイン グラス〉

- |     |          |     |             |     |
|-----|----------|-----|-------------|-----|
| 〔白〕 | ・まるきブラン  | 600 | ・ハラモブラン甲州   | 700 |
| 〔赤〕 | ・まるきルージュ | 600 | ・ハラモルージュ赤   | 700 |
| 〔橙〕 | ・オランジュグリ | 700 | (甲斐の3種ブレンド) |     |
- (オレンジ)

## 〈カクテル〉

- ・カンパリオレンジ (カンパリ+オレンジジュース) 600
- ・ミモザロツソ (ブラッドオレンジ+スパークリングワイン) 700
- ・山梨カシス (甲州ワイン+カシス) 700
- ・山梨ベリーニ (山梨のももジュース+スパークリングワイン) 700
- ・山梨の茜空 (山梨赤ワイン+赤葡萄ジュース) 700
- ・ミスティリー ザ ムーン (フルーツフレイバービール) 800

## 〈ノンアルコールカクテル〉 Julierro Di Yamanashi

～山梨の宝石たちをイメージしたオリジナルドリンク～

- ・トパーツィオ (グレープフルーツジュース+アイスティー) 600
- ・ルビーノ (赤葡萄ジュース+ジンジャー) 700
- ・オニキス (コーラ+エスプレッソ+レモン) 700
- ・ベラルーナ (ノンアルコールビール+白葡萄ジュース) 800

## 〈山梨こだわりのジュース〉

- ・無添加特製葡萄ジュース(赤) 700
- ・無添加特製葡萄ジュース(白) 700
- ・山梨県産100%ももジュース 600

## 〈真のナポリコーヒー KIMBO〉

- ・ホットコーヒー 500
- ・アイスコーヒー 500
- ・エスプレッソ 500
- ・アイスカフェラテ 600
- ・カプチーノ 600

## 〈ソフトドリンク〉 500

- ・コーラ ・グレープフルーツジュース ・ブラッドオレンジジュース ・ジンジャーエール ・紅茶