

- イタリアンスフィージ -
APPETIZER

ペッシェ カルパッチョ ミスト ～3種の盛合せ～ 1500
assorted 3 types carpaccio < today's fresh fish and swordfish and salmon >

※カルパッチョは単品でもご用意しております

- ・その日の産直鮮魚 950
today's fresh fish carpaccio
- ・千葉産 燻製カジキマグロ 900
smoked swordfish carpaccio
- ・ノルウェーサーモン 900
norway salmon carpaccio

サルメリア ～3種の豚肉前菜盛合せ～ 2100
assorted 3 types pork < patty and homemade italian sausage and roast >

※豚肉前菜は単品でもご用意しております

- ・熟成させたポークパテ 900
aging pattied pork
- ・国産豚とハーブの腸詰め ～自家製サルシッチャ～ 1000
homemade italian sausage, 200g
- ・じっくりと低温で仕上げたローストポーク 700
roasted pork

ナポリ名物のゼッポリーネ ～青のりのフリット～ 500
fried seaweed "Itarian snack"

ハーブ香るトスカーナ風フレンチフライ 700
garlic and herb flavor italian french fry

国産牛使用! 第2胃袋ハチノスを煮込んだ代表的なイタリア料理
フィレンツェ伝統 トリッパのトマト煮込み 1200
honeycomb tripe of spicy tomato stew

軟骨入り鶏肉団子をトマトでじっくり煮込んだイタリアの家庭料理
ボルペッティニーニ 800
chicken meatball with tomato stew

ハーブオイルに漬け込んだ2種のオリーブ 500
black and green olive

野菜のピクルス 500
pickled vegetables

- アヒージョ -
AJILLO

オリーブオイルとニンニクの煮込み

ぷりぷり小海老 900
spanish style garlic in shrimp with sliced baguette

バケツト2枚付き 70
追加バケツト1枚

オーガニックマッシュルーム 900
spanish style garlic in mushroom with sliced baguette

バケツト2枚付き 70
追加バケツト1枚

- イタリアハム -
HAM

プロシュット ミスト ～ハムの盛合せ～ 3種盛り 1000
assorted ham and salami < 3 types or 5 types > 5種盛り 1500

※ハムは単品でもご用意しております

- ・パルマ産 プロシュット 600
parma raw ham
- ・豚首後部肉の生ハム
・プロシュット コッパ 600
prosciutto cotto
- ・ミラノ サラミ 500
milan salami
- ・加熱して作られた豚もも肉のハム
・プロシュット コット 500
prosciutto cotto
- ・ナポリ ピカンテ サラミ 500
naples spicy salami

- サラダ -
SALAD



柳沢農園トマトのカプレーゼ 1000
YANAGISAWA farm tomato and buffalo mozzarella

長野県軽井沢のキレイな水・美味しい空気・寒暖差などの恵まれた大地で育てられた糖度と酸味のバランスが優れたフルーツトマトです。水牛乳モッツァレラとバジルの南イタリア伝統サラダでどうぞ。

10品目の彩りフレッシュ野菜 トマトドレッシング 950
10 types vegetable with tomato dressing

セルバチコをオーソドックスにバルサミコソースで 900
roquette with balsamic vinegar sauce

- オーガニックパスタ -
ORGANIC PASTA

「ラテラエイルチェロ」のパスタは小麦粉本来の旨味や風味を生かす為一貫して有機製法にこだわったマルケ州政府公認のオーガニックパスタです



定番! オマール海老のトマトクリーム ^{リングイネ} 2000
linguine with tomato and cream sauce "Lobster"

オマール海老を使ったマレンマ定番のパスタメニューです。少し太めのロングパスタにトマトの酸味とクリームのマイルドさが絶妙に合わさったトマトクリームソースでどうぞ。

ゴルゴンゾーラのクリームソース ^{ペンネ} 1300
penne with gorgonzola cheese and cream sauce

柳沢農園トマトとバジリコのトマトソース ^{スパゲッティ} 1200
spaghetti with tomato sauce, YANAGISAWA farm tomato and basil

徳島県長生で改良による改良により生み出られた濃密たまご使用 ^{スパゲッティ} 1600
たむらのタマゴのカルボナーラ spaghetti carbonara "Rich egg"

シンプルイズベスト! ニンニクと唐辛子とオイルのすべてがイタリア産 ^{スパゲッティ} 1000
アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ spaghetti with garlic, oil and chili pepper

黒毛和牛ひき肉のボローニャ風ミートソース ^{スパゲッティ} 1300
マンゾ ディ ラゲー アッラ ボロニエーゼ spaghetti beef bolognese

- 肉料理 -
MEAT DISH



上州 せせらぎポークのグリル 1800
josyu SESERAGI pork 200g, italian parsley sauce

群馬県赤城山麓に広がる自然豊かな高原で清らかな水と高級配合飼料で育まれた臭みが無く非常に柔らかい肉質の高品質な特選銘柄豚です。シンプルにグリルしたせせらぎポークをパセリのソースでどうぞ。

牛サーロインのビステッカ 2100
beef sirloin steak, 200g

- イタリアチーズ -
CHEESE

フォルマッジ ミスト ～チーズの盛合せ～ 3種盛り 1200
assorted cheese < 3 types or 5 types > 5種盛り 2000

※チーズは単品でもご用意しております

- ・パルミジャーノ レッジャーノ 500
hard, parmigiano-reggiano
- ・ゴルゴンゾーラ ピカンテ 600
blue, gorgonzola piccante
- ・スカモルツァ アフミカータ 700
semi-hard, smoked scamorza
- ・タレツジョ 600
washed-rind, taleggio
- ・アマローネ (赤ワイン) に漬けた別名「酔っ払いチーズ」
・ウブリアーコ ディ アマローネ 900
semi-hard, ubriaco d'amore



LA MAREMMA ROMA PIZZA

1997年のオープン以来1tもの石窯で焼き続けているピZZAはかつてあったローマ本店のレシピにこだわって来ました。オーナーであるルチアーノプッチ氏の妻が生まれたトスカーナ州マレンマ地方が店名の由来です。

ピZZAは2種類のサイズをご用意しております

ピッコロサイズ 25 cm
regular size

グランデサイズ 30 cm
large size

【ピZZAはカットしておりません】

具材の旨味や生地の香ばしさを楽しんでいただく為に高い温度で十分に焼き上げておりますが、ローマピZZAは生地が薄い為にカットしてしまいますとソースやチーズなどの水分が断面に入り込み香りや弾力が薄れてしまい、また、冷めてしまったり固くなってしまったりと生地本来の美味しさが半減してしまいます。焼き上がりの美味しい状態をお客様に楽しんでいただく為、マレンマではカットせずお出ししておりますので予めご了承ください。

- プレミアム ピZZA - BUFFALO MOZZARELLA PIZZA

イタリアでは高級食材の1つとして扱われる水牛乳100%で作られたクセがなくミルクィ&ジューシーな本物のモZZアレラチーズ「ブッファラ」。マレンマではチーズ発祥の地にあるポンティコルヴォ社のブッファラを使用した2種類のピZZAをご用意致しました。



マルゲリータ エクストラ
margherita extra

ブッファラで作るマルゲリータスタイルのピZZA。フルーツトマトの甘みとコクのあるブッファラが奏でる1ランク上のマルゲリータを是非どうぞ。

トマトソース、モZZアレラ ディ ブッファラ、ドライフルーツトマト、バジリコ
tomato sauce, buffalo mozzarella, dried tomato, basil

ピッコロサイズのみ
2100



ドック ビアンカ
D.O.C

コクのあるモZZアレラブッファラにトマトの酸味とフレッシュなバジルの風味が広がるソースレススタイル。D.O.Cのブッファラを使用することから名が付いたピZZAです。

ブッファラ、ミニトマト、バジリコ
buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

ピッコロサイズのみ
1800

- スタンダード ピZZA - STANDARD PIZZA

ピZZAの命とも言われる生地は厳選した2種の小麦粉から作り24時間寝かせています。こだわりのトマトソースや厳選したモZZアレラで作るマレンマ自慢のピZZAをお楽しみください。



マルゲリータ
margherita

トマトソース、モZZアレラ、バジリコ
tomato sauce, mozzarella, basil

トッピングカラーと味わいはイタリアのシンボル

ピッコロ **1200**
グランデ **1500**



ディアヴォラ
diavola

トマトソース、モZZアレラ、スパイシーサラミ
tomato sauce, mozzarella, naples spicy salami

辛味がクセになるサラミピZZA

ピッコロ **1400**
グランデ **1800**



マリナーラ
marinara

トマトソース、ミニトマト、ニンニク、オレガノ
tomato sauce, cherry tomato, garlic, oregano

ピZZA原点の味がお楽しみいただけます

ピッコロ **1000**
グランデ **1200**



プロシュット エ セルバチコ
prosciutto e ruchetta salvatica

トマトソース、モZZアレラ、パルマ産生ハム、セルバチコ
tomato sauce, mozzarella, parma raw ham, roquette

辛味がクセになるサラミピZZA

ピッコロ **1700**
グランデ **2300**



ビスマルク
bismarck

トマトソース、モZZアレラ、パンチェッタ、キノコ、卵
tomato sauce, mozzarella, pancetta, mushroom, egg

半熟卵をからませてマイルドで濃厚な味わいに

ピッコロ **1600**
グランデ **2100**



ビアンケッティ
bianchetti

トマトソース、静岡産しらす、ミニトマト、ケッパー、ニンニク、オレガノ
tomato sauce, whitebait, cherry tomato, caper, garlic, oregano

しらすをトッピングしたイタリアでは珍しいピZZA

ピッコロ **1600**
グランデ **2100**



フンギ
fungi

トマトソース、モZZアレラ、有機マッシュルーム
tomato sauce, mozzarella, organic mushroom

マッシュルームの風味をぞんぶんに楽しみください

ピッコロ **1600**
グランデ **2100**

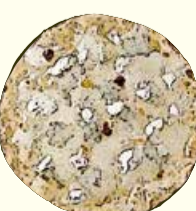


アマトリチャーナ
amatriciana

トマトソース、モZZアレラ、パンチェッタ、オニオン、オレガノ
tomato sauce, mozzarella, pancetta, onion, oregano

パンチェッタの香ばしさにオレガノのほのかな風味

ピッコロ **1600**
グランデ **2100**



クアトロ フォルマッジ
4 formaggi

モZZアレラ、タレージョ、ゴルゴンゾーラ ピカンテ、グラナパダーノ、蜂蜜
mozzarella, taleggio, gorgonzola piccante, grana padano, honey

酸味と甘みがバランスよく調和されたチーズ達が織りなす四重奏

ピッコロ **1800**
グランデ **2400**