

Cucina Pesce to Carni 魚、肉料理



鮭ホホ肉のフライケッカソース
薪焼きパン付 ¥ 980

マグロの肉で一番希少価値が高いホホの部位を使用。食感はまるでお肉のよう。ソースはフレッシュトマト、アンチョビー・ニンニク・ケッパー、オリーブ油、で作ったケッカ



ハ・ブチキンのインドネシ風
薪焼きパン付 ¥ 980

ハーブ、にんにく、カレー粉、ココナツミルクなどを入れたスパイシーなペーストを作りハ・ブチキンに塗ってこんがりとし窯で焼き上げました。



Pranzo listia ランチ

左側のメインに組み合わせてお召し上がり下さい。

Combinazione Set セット

(セットのみの御注文は出来ません)

Aセット

季節の前菜3種盛合せ

6種類の自家製ケーキの中から1つお選び下さい。

ドリンク



780円

Bセット

季節の前菜3種盛合せ

ドリンク



580円

Cセット

6種類の自家製ケーキの中から1つお選び下さい。

ドリンク



480円

Cucina Pasta パスタ



茄子とトマト



梅しそとアサリ



自家農園で無農薬で育てた茄子を使用
茄子とトマト ¥ 880

梅しそとアサリ ¥ 880

じっくり赤ワインで煮込んだ
ボロネーゼ (ミートソース スパゲッティ) ¥ 1,080

明太子といか ¥ 780

イタリア直輸入の断面がS字形をした、とても食感のよいショートパスタ。

カサレツェの
ゴルゴンゾーラピカンテソース ¥ 1,280

こちらのパスタは通常よりも茹で時間がかかります。
ご注文のお客様はご了承下さい



Cucina Pizza 薪焼きピッツァ



ほぐしソーセージ



ランチsize; 22cm

イタリアではほぐしソーセージの事を『サルニツチャ』と言います。
ほぐしソーセージ ¥ 880

BLANC 手づくりベーコン ¥ 780

「けいわ寮」のみなさんが作ったお味噌
「けいわ味噌」と長葱 ¥ 600

世界三大ハムの一つを使用。
生ハムピザ ¥ 1,200

小海老ピザ ¥ 900



生ハムピザ

Set ドリンク

グレープフルーツ酢ドリンク

ぶどう酢ドリンク

アイ스티ー
(レモン、ミルク、ストレート)

アイスコーヒー

コーヒー
(お替り自由)

紅茶
(レモン、ミルク、ストレート)

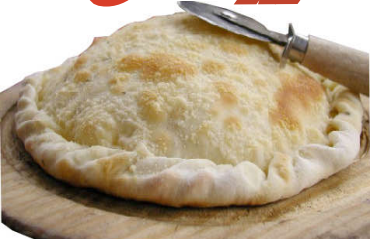
自家栽培ハーブティー

Side Menu



欠喜市一店逸品

石窯焼ハーブチキン 薪焼きパン付 1650円



モッツアレラとにんにくのブラン風 1560円



ロメインレタスとパンチェッタのサラダ 930円



自家製ハーブソーセージ 630円

前菜3種盛り合せ 500円



薪焼きフォカッチャ 100円

自家製ハーブバター付



薪焼きプチパン 200円

自家製ハーブバター付