

# RECOMMEND



**Today's Fresh Fish Carpaccio**  
日替わり鮮魚のカルパッチョ  
フレッシュな鮮魚で作る  
限定カルパッチョ!  
内容はスタッフまで  
**1360**  
[税込 1496]



**Burrata Cheese & Shine Muscat Caprese**  
イタリア産 ブッラータチーズと  
シャインマスカットのカプレーゼ  
旬のシャインマスカットと  
丸ごとブッラータチーズ!  
**1260**  
[税込 1386]



**Cacciucco**  
漁師風・魚介のトマト煮込み  
“カッチュッコ”  
旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、  
イカなどの魚介をトマト煮にした  
トスカーナ伝統のスープをタジンで!  
**1950**  
[税込 2145]



**Pork & Clams Arroz Verde**  
白金豚とアサリのアロス・ヴェルデ  
パクチー香る緑のお米と香ばしい白金豚の  
クセになる組み合わせ!  
お好みでライムを絞って召し上がれ!  
**2100**  
[税込 2310]

# RIGOLETTO TAPAS

**Hummus** フムス[ひよこ豆のペースト]  
中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に  
**S 630** [税込 693]

**Caramel Nuts & Cream Cheese**  
キャラメルナッツと燻製クリームチーズ  
燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿  
**S 630** [税込 693]

**Gizzard & Lemon Mariné**  
砂肝とレモンのマリネ  
低温調理した柔らかな砂肝にハーブをきかせ  
セミドライトマト、オリーブと一緒にレモンでマリネしました  
**S 630** [税込 693]

**Seafood Harissa Mariné**  
小海老と小柱のアリッサマリネ  
魚介とセミドライトマト、オリーブを  
自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Moroccan Egg with Chorizo & Tomato**  
チョリソーとトマトのモロッカンエッグ  
スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを  
ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Moroccan Spiced Chicken**  
モロッカン・スパイスチキン  
オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Chicken Cigars**  
チキンシガース  
パリパリの皮とシナモンの香り、ほんのりとした甘さがモロッカンスタイル  
**S 630** [税込 693]

**Gizzard & Kujo Leek Ajillo**  
親鳥の砂肝と九条葱のアヒージョ  
低温調理で仕上げた砂肝と甘味たっぷりの九条葱のアヒージョ!  
出汁がしみ出たオイルも絶品です  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Shrimp & Mushrooms Ajillo**  
エビとマッシュルームのアヒージョ  
定番! たっぷりのパセリがアクセント!  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Chicken & Eringi Mushroom Spicy Plancha**  
せせりとエリンギのスパイシープランチャ  
自家製アリッサとスモーク唐辛子でソテーして熱々の鉄板でご提供!  
**S 630** [税込 693]

**Sauteed Broccoli with Anchovy**  
ブロッコリーのアンチョビソテー  
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり  
**S 630** [税込 693]

**Deep Fried Potatoes**  
インカのめざめフライドポテト  
甘味の強いインカのめざめをサクサクフリットにしました  
**S 630** [税込 693]

**Popcorn Shrimp with Chermoula Sauce**  
ポップコーンシュリンプ チェルムーラソース  
プリプリ小海老をハーブパン粉でフリットに!  
爽やかなコリアンダーソースを付けて召し上がれ!  
**S 630** [税込 693]

**Callos** スペイン風モツ煮込み“カジョス”  
ハチノス、丸腸、牛すじを香味野菜とスパイスで  
じっくり煮込み、ピリ辛に仕上げた一品  
**S 630** [税込 693]  
**R 940** [税込 1034]

**Snack**  
All ¥300  
[税込 330]

**Sicilian Green Olives**  
シシリアングリーンオリーブ  
甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

**Pickles** 自家製ピクルス  
たっぷりの野菜をオリジナルレシピで  
ピクルスに仕上げました。

**Shibuichi Bakery Bread**  
渋いちベーカリーの渋いちブル  
国産小麦を使用した丸パン。  
[ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

# SALAD



**Bagna Cauda**  
新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ  
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!  
**1310**  
[税込 1441]

**Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad**  
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
PICCOLO **730** [税込 803]  
REGULAR **940** [税込 1034]

**Roasted Beef & Watercress Salad**  
麦黒牛ローストビーフのサラダ  
バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ  
PICCOLO **1150** [税込 1265]  
REGULAR **1410** [税込 1551]

# FOR WINE LOVERS

Recommended



**Prosciutto**  
スロベニア産 プロシュート  
**S1000** [税込 1100]  
**R 1600** [税込 1760]  
脂のサシがしっかり入った肉、控えめな塩味、  
濃厚な口溶けの生ハム

**特製アリッサお持ち帰りできます!**



唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの  
辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!  
**¥500** [税込 540]

**ALL NATURAL**

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

**LOW TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

**NATURAL SALT**

自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

**π WATER**

πウォーター使用  
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

平日17時以降/土日祝15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

# TAJINE AND MAIN DISH



**Chicken Tajine**

森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした森林鶏とブラックオリーブ、セミドライトマトのタジン

1890 [税込 2079]



**Lamb Meat Ball Tajine**

仔羊のミートボール・タジン

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと仔羊のミートボールに卵を落として。卵を絡めながらお召し上がりください!

2100 [税込 2310]



**Cacciucco**

カッチュッコ

旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、イカなどの魚介をトマト煮にしたトスカーナ伝統のスープをタジンで!

1950

[税込 2145]



**Pork & Clams Alentejo**

白金豚とアサリの

アレンティージョ

豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理をモロッコのタジンスタイルで!

2200 [税込 2420]



**Beef Cheeks & Prune Tajin**

牛ホホ肉とプルーンのタジン

丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉にプルーンの甘味と酸味を効かせて。

2300

[税込 2530]



**Babette Steak w/ Balsamic Cream Sauce**

黒毛和牛 カイノミのステーキ

自家製ガーリックソース

ローストした和牛カイノミのステーキをガーリックソースと共に

2730

[税込 3003]



**Smoked Lamb Grill With Spicy Mustard**

自家製スモークラムラックのグリル

スパイス・マスタード

香ばしくスモークしたラムラックのグリルを、赤ワイン、マスタード、自家製アリッサのソースで

2830

[税込 3113]

**Topping!**

**Couscous** クスクス +¥250

[税込 275]

タジンの旨味たっぷりの

ダシにひたしてどうぞ!

# NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァは-half&-halfに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

## PIZZA ROSSO

6INCH / 10INCH



**The Margherita** ザ・マルゲリータ

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes

モッツアレラチーズ、ブファラ、トマトソース、バジル、プチトマト

1360 / 1990

[税込 1496] [税込 2189]

### Melanzane

メランツァーネ 茄子とポロネーゼ

Tomato Sauce, Bolognese, Mixed Cheese, Onion, Bacon, Eggplant

トマトソース、ポロネーゼ、ミックスチーズ、玉ねぎ、ベーコン、茄子

1470 / 1990

[税込 1617] [税込 2189]

## PIZZA GENOVESE

**Verdura with Octopus & Corn**

ヴェルドウーラ 真蛸とコーンのジェノベーゼ

Genovese, Mixed Cheese, Mozzarella, Octopus, Corn, Onion, Olive, Cherry Tomatoes

ジェノベーゼ、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、タコ、コーン、玉ねぎ、オリーブ、ミニトマト

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]

## PIZZA BIANCO

6INCH / 10INCH

**Gorgonzola** ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え

Gorgonzola Piccante, Walnut ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ

1310 / 1830

[税込 1441] [税込 2013]

**Fungi with Salmon**

たっぷりキノコとサーモンのピザ “フンギ”

Mixed Cheese, Mozzarella, Salmon, Shimeji Mushroom, Mushroom, Cherry Tomatoes, Onion, Basil

ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、サーモン、しめじ、マッシュルーム、プチトマト、玉ねぎ、バジル

1570 / 2050

[税込 1727] [税込 2255]

**Moroccan**

ラムとパクチーのモロッカン

Lamb, Mixed Cheese, Mozzarella, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Coriander, Mint, Pine Nuts

ラム肉、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー、ミント、松の実

1360 / 1890

[税込 1496] [税込 2079]



**Bismarck Style add Egg** ビスマルクスタイル 卵トッピング +¥100 [税込 110]

# PASTA



**Linguine** リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

**Eggplant & Basil Arrabbiata**

茄子とバジルのアラビアータ

1260

[税込 1386]

**Snow Crab & Spinach Creamy Tomato Sauce**

紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース

1300

[税込 1430]

**Spaghetti** スパゲティー / 1.77mm

イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

**Carbonara**

カルボナーラ

1360

[税込 1496]

**Whitebait Peperoncini**

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

1310

[税込 1441]

**Octopus & Okra Aglio Olio**

真蛸とオクラのアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

1360

[税込 1496]

**Mafaldine** マファルディーネ リボンのようなひだのついた平麺パスタ

**Hakkin Pork & Fruit Tomatoes Ragout Bianco**

白金豚とフルーツトマトのラギービアンコ

1360

[税込 1496]

**Wagyu Beef Bolognese**

黒毛和牛のポロネーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ

1520

[税込 1672]



**Chitarra** キタツラ 断面の四角いパスタ。

**Vongole Bianco with Oyster Mushroom**

アサリとあわび茸のボンゴレビアンコ

1410

[税込 1551]

**Chicken & Kujo Leek with Butter & Soy Sauce**

国産鶏せせりと九条葱の和風バター醤油

1300

[税込 1430]



**Canestri** カネストリ

中心が大きな筒状になっている「パイプ」とう意味のパスタ

**Bacon & Porchini Mushrooms Creamy Duxelle Sauce**

ベーコンとポルチーニの

デュクセルクリームソース 24ヶ月熟成パルミジャーノかけ

1360

[税込 1496]

**Gorgonzola Creamy Sauce**

ゴルゴンゾーラのクリームソース

1360

[税込 1496]



**Conchiglie** コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

**Salsiccia & Cherry Tomatoes Creamy Pesto Genovese**

自家製サルシッチャと

チェリートマトのクリームジェノベーゼ

1270

[税込 1397]

## TOPPINGS

**Mozzarella**

モッツアレラ

300 [税込 330]

**Prosciutto**

スロベニア産 プロシュート

300 [税込 330]

**Sausage**

ソーセージ

250 [税込 275]

**Baby Scallop**

小柱

250 [税込 275]

**Mushroom**

きのこ

200 [税込 220]

**Eggplant**

茄子

150 [税込 165]

**Ooba Herb**

大葉

150 [税込 165]

**Spinach**

ほうれん草

100 [税込 110]



**Gluten Free Fettochine**

Available for Substitution.

すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。

# PAELLA



**Seafood Paella**

シーフード・パエージャ

2100

[税込 2310]

魚介の旨味をぎゅっと凝縮したパエージャ

レモンを搾ってどうぞ!



**Pork & Clams Arroz Verde**

白金豚とアサリのアロス・ヴェルデ

2100

[税込 2310]

パクチー香る緑のお米と香ばしい白金豚のクセになる組み合わせ!

お好みでライムを絞って召し上がれ!