

APPETIZER

ALL ¥600 [税込660]			SPRING CABBAGE COLE SLAW MIXED OLIVE CONFIT MARINATED EGGPLANT	春キャベツのコールスロー ミックスオリーブのコンフィ 茄子のバルサミコ・マリネ	
FRESH OYSTER ぷっくりと丸みをおび、殻いっぱい詰まった身は濃厚な味わいが魅力です	福岡・豊前[ぶぜん]産 フレッシュオイスター	1PC ¥550 [税込605]			
PULPO SCOTTATO たっぷりのハーブオイルで仕上げる薄切り蛸のカルパッチョ風。白ワインと相性抜群！	蛸のスコッタート	¥1800 [税込1980]			
TRUFFLE BUTTERED POTATOES 甘味がギュッと詰まった熟成メークインポテトをシンプルにトリュフバターで。	熟成メークインのトリュフバター	¥900 [税込990]			
STEWED TRIPE & WHITE BEANS 丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだトリッパと白いんげん豆。仕上げにペコリーノをたっぷり！	トリッパと白いんげん豆の煮込み	¥1300 [税込1430]			
FRITTO MISTO DI MARE 薄い衣でサクッと揚げたイカや海老、魚のフリット。レモンをギュッと絞ってどうぞ！	魚介のセモリナフリット	¥1800 [税込1980]			
PIZZA OVEN BAKED MORTADELLA 厚切りのモルタデッラをシンプルにピザ釜で焼き上げます！和がらしと季節野菜を添えて。	モルタデッラのピザ釜焼き	¥1400 [税込1540]			
“TENKEI-DAKE” MUSHROOM & FONTINA CHEESE FRITTATA 徳島産 天恵茸[てんけいだけ]とフォンティーナのフリッタータ 徳島から届いた肉厚の天恵茸とフォンティーナチーズのイタリア風オムレツ		¥1500 [税込1650]			

CHARCUTERIES

			CHARCUTERIE PLATTER シャルキトリー・プラッター シャルキュティエがひとつひとつ丁寧に仕込んだ 自慢のシャルキトリー。ワインが止まりません！		
THREE KINDS	シャルキトリー 3種盛り合わせ	FOR 1 ¥650 [税込715]			
FIVE KINDS	シャルキトリー 5種盛り合わせ	FOR 1 ¥900 [税込990]			
MINIMUM ORDER : FOR 2/2人前より承ります					
SLOVANIAN PROSCIUTTO スロベニア産プロシュート		S ¥1200 [税込1320] M ¥1800 [税込1980]			

VEGGIES

			SIGNATURE! PIZZA OVEN BAKED VEGGIES 旬野菜のピザ釜焼き たっぷりの野菜を豪快にピザ釜で焼き上げます。シンプルに野菜の旨みが味わえるように、 オリーブオイルと塩胡椒のみで仕上げます！	¥1900 [税込2090]	
PUNTARELLA & ANCHOVY SALAD プンタレッラとカンタブリア産アンチョビのサラダ ほろ苦いローマの伝統野菜"プンタレッラ"と優しい塩味のカンタブリア産アンチョビのシンプルなサラダ		¥1300 [税込1430]			
MOZZARELLA BUFALA & FRUIT TOMATO CAPRESE モッツアレラ・ブッファラと大分県産フルーツトマトのカプレーゼ モチットした食感の濃厚なブッファラチーズと甘味たっぷりのフルーツトマトのカプレーゼ		¥1900 [税込2090]			

IL VICOLO PIZZA

ヴィコロのピザはひとり1枚ペロリと食べられるエアリーな軽さ！こだわりの国産小麦で作ったピザ生地は耳までもっちり美味しいのが特徴です
enjoy IV VICOLO's light and airy pizza that's made with carefully selected domestic wheat, water, yeast, salt and of course LOVE!

CLASSIC

MARGHERITA BUFALA マルゲリータ・ブッファラ tomato sauce, mozzarella bufala, cherry tomatoes, basil トマトソース・水牛のモッツアレラ・チェリートマト・バジル	¥1800 [税込1980]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, cherry tomatoes, oregano, anchovy garlic sauce トマトソース・チェリートマト・オレガノ・アンチョビガーリックソース	¥1650 [税込1815]
BIANCA ビアンカ mozzarella bufala, samsø cheese, cherry tomatoes 水牛のモッツアレラ・サムソーチーズ・チェリートマト	¥1900 [税込2090]
SARDINARA サルディナーラ mozzarella bufala, garlic anchovy sauce, cherry tomatoes, basil 水牛のモッツアレラ・アンチョビガーリックソース・チェリートマト・バジル	¥2300 [税込2530]
SALSICCIA NDUJA サルシッチャ・ンドウイヤ smoked mozzarella, samsø cheese, salsiccia, nduja, cherry tomatoes 燻製モッツアレラ・サムソーチーズ・サルシッチャ・ンドウイヤ・チェリートマト	¥2300 [税込2530]

MODERN

CRAZY CHEESE クレイジー・チーズ smoked mozzarella, samsø cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy 燻製モッツアレラ・サムソーチーズ・ホワイチェダー・パルミジャーノレッジャーノ・アンチョビ	¥2400 [税込2640]
SALAMI DEVIL サラミ・デビル tomato sauce, housemade salami picante, samsø cheese, cheddar, chili pepper トマトソース・自家製サラミピカンテ・サムソーチーズ・チェダーチーズ・唐辛子	¥2100 [税込2310]
“GRANCHIO” KING CRAB & BOTTARGA グランキオ -タラバ蟹とボッタルガ- tomato sauce, king crab, mozzarella bufala, fruit tomatoes, asparagus, bottarga トマトソース・タラバ蟹・水牛のモッツアレラ・フルーツトマト・アスパラガス・ボッタルガ	¥3400 [税込3740]
LEMON & SCALLOP レモン&スキャロップ tomato sauce, smoked mozzarella, scallop, olives, fresh lemon トマトソース・燻製モッツアレラ・帆立・オリーブ・レモン	¥2300 [税込2530]
PANCETTA COTTA & TRUFFLE パンチェッタコッタと黒トリュフ parmigiano reggiano, samsø cheese, pancetta cotta, black truffles パルミジャーノレッジャーノ・サムソーチーズ・パンチェッタコッタ・黒トリュフ	¥3600 [税込3960]

CHARCOAL GRILL

炭火で焼き上げるグリルはどれも60グラム前後でご提供。
その日の気分に合わせて量や種類を選べるのがヴィコロ流！
all of our charcoal grill cuts are portioned 60g each so that you can enjoy a little bit of everything!

石黒農場 ほろほろ鳥 GUINEA FOWL	GUINEA FOWL THIGH もも肉 柔らかくジューシー！コクのあるほろほろ鳥もも肉	¥900 [税込990]
	GUINEA FOWL BREAST 胸肉 肉質がしっとり柔らかなほろほろ鳥の胸肉	¥850 [税込935]
宮崎 有田和牛 ARITA WAGYU	ARITA BEEF KNUCKLE シンシン 赤みと霜降りのバランスがよく、まろやかな風味	¥1450 [税込1595]
	ARITA BEEF TOP BLADE ミスジ 旨みが強くしっとりとした味わい	¥1300 [税込1430]
オーストラリア産 ラム LAMB	AUSTRALIAN LAMB RUMP ラム・ランブ クセが全くなく、食べやすいラムランブ	¥700 [税込770]
岩手県白金豚 HAKKINTON PORK	HAKKINTON PORK FILLET 白金豚フィレ 脂身少なく、しっとりさっぱりとした旨みを感じるフィレ	¥650 [税込715]

PASTA

MEZZE MANICHE PECORINO ROMANO & BLACK PEPPER BOLOGNESE ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ	¥2300 [税込2530]
LINGUINE VONGOLE BIANCO 北海あさりのヴァンゴレ・ピアンコ	¥1800 [税込1980]
HOUSEMADE TOROFIE ARRABBIATA 自家製トロフィエのアラビアータ	¥1700 [税込1870]
SPAGHETTINI ANCHOVY SAUCE WITH BASIL, OCTOPUS & POTATOES タコと熟成メークイン、バジルのアンチョビソース	¥1800 [税込1980]
SPAGHETTI SALSICCIA & SPRING CABBAGE CACIO E PEPE サルシッチャソーセージと春キャベツのカチョ・エ・ペペ	¥1600 [税込1760]



PIZZERIA il VICOLO

ALL NATURAL

店内調理では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おりません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

NO MSG

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

**LOW
TRANSFAT**



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

テーブルチャージ[席料]として全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.