

Fresh STARTERS



Fresh Fish Carpaccio of the Day
豊洲直送！本日のカルパッチョ 詳しくはスタッフまで
詳しくはスタッフまで

1400
[税込1540]



Octopus & Coriander Ceviche
蛸とパクチーのセヴィーチェ
相性抜群！さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

950
[税込1045]



数量限定 LIMITED!
Gambero Rosso
赤海老のガンベロ・ロツソ
軽く表面を炙った、味噌まで美味しい赤海老！シンプルにフレッシュレモンと塩でどうぞ！

1300
[税込1430]



Marinated Salmon
国産サーモンのマリネ
こだわりの塩やハーブで1日マリネにしたサーモン。オリーブオイルでシンプルにどうぞ！

950
[税込1045]

RIGOLETTO TAPAS

まずはここから！スパニッシュとイタリアンの美味しいとこどり。ワイワイ楽しめる小皿料理



TOMATO BRUSCHETTA
国産トマトのブルスケッタ
銀座リゴレットのシグネチャー！トマトのマリネをガーリックトーストにのせて

2PC 650 [税込 715]
+1PC 325 [税込 358]



ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI
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

650 [税込 715]



ROASTED CARROTS WITH SALSA ROMESCO
北海道産 雪下人参のロースト ロメスコソース
甘味がギュッと詰まった雪下人参のローストにパプリカとナッツのロメスコソースを添えて。

750 [税込 825]



SNOW CRAB CREAM CROQUETTES
ズワイ蟹のクリームコロッケ
濃厚アメリカーナソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ！

750 [税込 825]
+1PC 375 [税込 413]



MUSHROOMS & PARMIGIANO OMELETTE
4種茸とパルミジャーノのオムレツ
ふわふわに焼き上げたオムレツにたっぷりの茸とパルミジャーノを！

750 [税込 825]



SHRIMP AJILLO
小海老のピリ辛アヒージョ
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]



SPICY CHICKEN BACK RIBS
スパイシー・チキンバックリブ
スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650 [税込 715]
12PC 950 [税込 1045]



ALIGOT
熟成メークインのアリゴ
じゃが芋とたっぷりチーズのとろろ滑らかなマッシュポテト

650 [税込 715]



FRIED POTATOES
インカのめざめのフライドポテト
[ガーリック or ブラックペッパー]

650 [税込 715]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350 [税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350 [税込385]

Bread [Plain or Garlic] 渋いちベーカリーのパン
400 [税込440]

CHEF'S RECOMMENDATIONS



Green Asparagus Milanese
国産グリーンアスパラガスのミラネーゼ

1300
[税込1430]



Calamari Fritti
イカのセモリナフリット

1150
[税込1265]

Pizza Oven Grilled Vegetables
季節野菜のピザ釜グリル ブルギニオン・バター

1900
[税込2090]



Beef Tripe, Eggplant & Tallegio Gratin
有田牛トリッパと茄子、タレージョのグラタン

1150
[税込1265]



数量限定 LIMITED! **White Wine Steamed Mussels**
国産ムール貝の白ワイン蒸し

1600
[税込1760]



RISOTTO リゾット 旨味が凝縮したスープは、🍷にリゾットでどうぞ！

+500 [税込550]

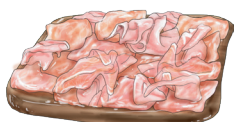
CHARCUTERIE

自家製シャルキトリーと
厳選ハム・サラミ



CHARCUTERIE PLATTER
厳選！シャルキトリーブラッター
色々な味が楽しめる！こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450
[税込1595]
4種 1850
[税込2035]



Slovenian Prosciutto
スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート
イタリアのお隣、スロベニアから届く
しっとりとしたプロシュート！
ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000
[税込1100]
L 1600
[税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

650
[税込715]

Mortadella
モルタデッラ

650
[税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne
パテ・ド・カンパーニュ

750
[税込825]

Homemade Con Tan
コンタン 牛タンのハム

900
[税込990]

Homemade Liver Pate
鶏白レバーパテ

650
[税込715]

Homemade Roasted Beef
ローストビーフ

850
[税込935]

Akaushi Scottato
あかうしのスコッタート[牛のたたき]

1300
[税込1430]

FRESH SALAD

Strawberry & Burrata Caprese

国産苺とブッラータのカプレーゼ *Seasonal!*

1500 [税込 1650]

Rucola Salad

ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで

900 [税込 990]

Seasonal Vegetable Green Salad

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

S 750 [税込825] R 1300 [税込1430]

Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

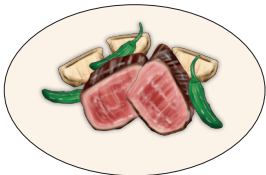
1050 [税込1155]

MAIN DISH



Chicken Confit *w/ Salsa Romesco* **2000**
奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]

Akaushi Beef Steak **120G 2750** [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60G +¥1400[税込1540]
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを
シンプルに焼き上げました! スモーク塩とわさびを添えて。



Grilled Hakkinton Pork **2450**
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。



Ribeye Steak *w/ onion sauce* **200g 3600**
北海道 士幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロッソ」を使い、ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で焼き上げるリゴレットのピッツァは
外はカリッと! 中はもちもちのコルチョーネ(ピッツァの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です!

Margherita マルゲリータ **1650**
basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce [税込1815]

Diavola ディアボラ **1650**
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar [税込1815]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ **1750**
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン **1750**
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper [税込1925]

Prosciutto & Ruccola Bismarck **1750**
スロベニア産プロシュートルッコラのビスマルク [税込1925]
prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

Spring Ortolana with Pesto Genovese **1750**
春野菜のジェノバ風オルトラーナ [税込1925]
pesto genovese, snap peas, seasonal onions, bamboo shoot, green asparagus, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

Cicinielli with Baby Sardines & Rape Blossoms **1800**
しらすと菜花のチチニエッリ [税込1980]
tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, baby sardines, rape blossoms

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

PLEASE NOTE : GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

 LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	Porcini Carbonara 1500 名古屋コーチン卵と イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ [税込1650]
	Pescatore [Rosso or Bianco] 1900 贅沢! 魚介たっぷりペスカトーレ ロッソorビアンコ [税込2090]

 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	Genovese w/ Baby Shrimp & Asparagus 1450 小海老と国産グリーンアスパラガスのジェノベーゼ [税込1595]
	Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata 1400 鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ [税込1540]

 CHITARRA キタッラ 断面の四角い パスタ。	Seasonal Onion & Homemade Guanciale Amatriciana 1650 新玉ねぎと自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ [税込1815]
	Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700 サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッラ 塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルな一皿 [税込 1870]

 SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	Whitebait & Seaweed Peperoncini 1300 釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ [税込1430]
	Puttanesca with Colorful Tomatoes and Mushrooms 1300 カラフルトマトとマッシュルームの ブッタネスカ [税込 1430]
	Firefly Squid & Grilled Rape Blossoms Aglio Olio 1600 ホタルイカとグリルした菜花のアーリオ・オーリオ [税込1760]

 RIGATONI リガトーニ 筋が入っていて ソースがよく絡む ショートパスタ	Minced Duck & Chesut Nut Creamy Tomato Sauce 1600 鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース [税込 1760]
	Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700 和牛とモッツァレラのボロネーゼ [税込1870]

ARROZ



Mixed Seafood Paella **2600**
シーフード・パエリア [税込2860]
ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり!
米に旨味を吸わせたオリジナルパエリア



Grilled Hakkinton Pork Paella **2550**
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア [税込2805]
脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚の
パエリア。レモンを絞ってお召し上がりください!



Minced Duck, Chest Nut & Maitake Mushroom Paella **2600**
鴨ひき肉とグリル舞茸、
イタリア産・栗のパエリア [税込2860]

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

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 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いません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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。