Ristorante a

Menù “Oscar” del Gambero Rosso

メニュー「オスカー」ガンベロ ロッソ

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Primi　パスタ類　第一の皿:

Conchiglie con peperoni e gorgonzola, o Maccaroncelli alla “Positano”

パプリカとゴルゴンゾーラのコンキリエ, ポジターノ風（なすとスモークチーズ）のマッカロンチェッリ

Secondi 肉または魚のメインデッシュ :

Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ

自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 40,00

Menù “Roma”

メニュー「ローマ」

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Primi パスタ２種 :

Bucatini alla Amatriciana, o Tonnarelli cacio e pepe, o bombolotti alla Carbonara

アマトリチャーナ（ベーコンとトマト）ソースのボンボロッティ, チーズとブラックペッパーのトンナレッリ,

カルボナーラ パスタ

Secondi 肉または魚のメインデッシュ :

Polpette di manzo alla romana, o abbacchio allo scottadito

ローマ風牛肉のミートボール（フレッシュトマトとパプリカソース), 子羊のステーキ

自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 45,00

Menù “Syrenuse”

メニュー「スィレヌーセ」

Alicette marinate イワシのマリネ

Primi 第一の皿 :

Penne con radicchio e trota affumicata, o paccheri al nero di seppia, o sverzino con bottarga e zucchine

パスタ 赤チコリ とトラウト , イカ墨のパッケリ, ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ

Secondi:

Fritto misto di paranza o filetto d’orata

シーフードのミックスフライ, クロダイのクリスピーポテト包みと塩漬けラード

自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 50,00

Ristorante a

Servizio e coperto incluso サービス料、テーブルチャージ料込み
Pane a porzione パン　お一人様　　€ 1.50

Antipasti 前菜

Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno) ズッキーニの花のフライ（１ヶ）　または チコリのフライ（１ヶ）	€ 3.00
Misto di carciofi　　アーティチョークミックス	€ 20.00
Caprese　　カプレーセ（モッツァレッラとトマトのサラダ）	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata ズッキーニのカルパッチョとカチョッティーナチーズ　トリュフ風味	€ 13.00
Prosciutto di Bassiano e Burrata di Putignano tartufata バシアーノハムとトリュフチーズ	€ 19.00
Prosciutto e melone　　生ハムとメロン	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella　　生ハムとモッツァレッラ	€ 14.00
Antipasto misto di salumi　　生ハムとサラミの盛り合わせ	€ 13.00
Culatello di Zibello e Burrata　　**ソフトチーズとハムクラテッロ**	€ 18.00
Alicette marinate　　イワシのマリネ	€ 13.00
Pepata di cozze　　ムール貝のソテー　ブラックペッパー風味	€ 15.00
Sautè di frutti di mare 魚介のソテー	€ 18.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline カジキマグロのスモーク、アボカド、トマト、ネギ	€ 14.00
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori マグロのスモーク、なす、ヤギのチーズ、オリーヴ、トマト	€ 14.00
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi タコとエビとピスタチオのガランティーナ	€ 14.00
Minestre スープ	
Pasta e ceci con le seppie ヒヨコ豆とイカのスープパスタ	€ 13.00
Tortellini in brodo トルテッリーニのコンソメスープ	€ 13.00
Zuppa di verdure 野菜スープ	€ 12.00
Zuppa di fagioli neri e astice (venerdì, sabato e domenica) ブラックビーンズとロブスターのスープ（金、土、日曜日のみ）	€ 13.00

Ristorante a

Primi piatti パスタ類　第一の皿	
Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle ピスタシオとアーモンド入り「カステルマッニョ」チーズ風味のカボチャのニョッキ	€ 13.00
Pappardelle al ragù di cinghiale **イノシシソースとの長いパスタ**	€ 13.00
Garganelli al ragù d'anatra　**鴨ラグーのパスタ**	€ 13.00
Orecchiette al ragù di agnello e asparagi **ラムとアスパラガスのパスタ**	€ 13.00
Strascinati alla gricia tartufati 羊のチーズ、ベーコン、ブラックペッパーの ストラシナーティ　トリュフ風味	€ 13.00
Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi ホワイトミートソースとマッシュルームのナポリ風フシッリ	€ 13.00
Paccheri con pachino, bufala e ricotta プチトマト、水牛のモッツァレッラ、ルッコラのパッケリ	€ 13.00
Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)'34 のカネストリーニ　（マジョラムと松の実のクリームソース）	€ 13.00
Gnocchi di semolino alla romana tartufati　ローマ風セモリナ粉のニョッキ　トリュフ風味（１５分）	€ 13.00
Tagliolini con carciofi アーティチョークのタリオリーニ	€ 12.00
Fettuccine ai funghi マッシュルームのフェットチーネ	€ 12.00
Risotto alle erbe ハーブのリゾット	€ 12.00
Tonnarelli cacio e pepe チーズとブラックペッパーのトンナレッリ	€ 12.00

Bombolotti alla carbonara　**カルボナーラ パスタ**	€ 12.00
Bucatini alla amatriciana アマトリチャーナ（ベーコンとトマト）ソースのボンボロッティ	€ 12.00
Maccaroncelli alla "positano" ポジターノ風（なすとスモークチーズ）のマッカロンチェッリ	€ 12.00
Conchiglie con peperoni e gorgonzola パプリカとゴルゴンゾーラのコンキリエ	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ　ラグーソース	€ 13.00
Lasagna al forno ラザニア	€ 13.00

Primi piatti di pesce シーフードパスタ	
Paccheri al nero di seppia イカ墨のパッケリ	€ 17.00
Ravioli ripieni di Burrata con crema di scampi, pinoli e limone チースを詰めたラヒオリ海老クリーム松の実そしてレモン	€ 23.00
Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini エビ、トマト、魚介のブラックキタッリーネ	€ 23.00
Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino プチトマトと渡り蟹のトンナレッリ	€ 20.00
Tonnarelli agli scampi con radicchio チコリと手長海老のトンナレッリ	€ 20.00
Linguine all'astice, o ai frutti di mare 魚介またはオマール海老のリングイネ	€ 23.00
Linguine all'astice con frutti di mare 魚介とオマール海老のリングイネ	€ 29.00
Pici con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato) ニンニク、オリーブオイル、アンチョビ、パン粉あえの「ピチ」パスタ	€ 14.00
Spaghetti alle vongole veraci アサリのスパゲッティ	€ 17.00
Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco 全粒粉スパゲッティとエビのオーブン包み焼き	€ 24.00
Sverzino con bottarga di muggine e zucchine ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ	€ 14.00
Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato カジキマグロのスモークとルゲッタのスパゲッティ	€ 14.00
Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde リコッタチーズとサーモンのトルテッリ　レモンとグリーンペッパーソース	€ 17.00
Gnocchi con mazzancolle e peperoni エビとパプリカのニョッキ	€ 18.00

Ristorante a

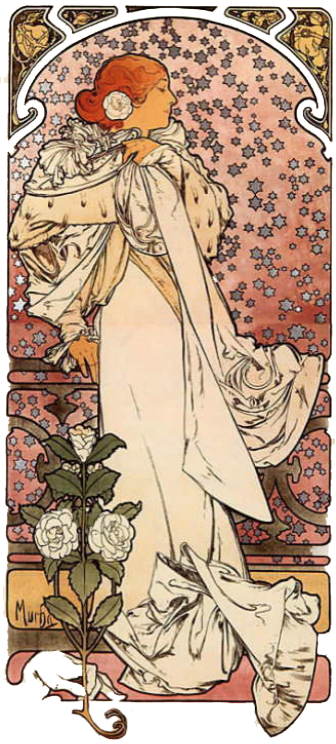
Secondi piatti di carne 肉料理のメインディッシュ	
Petto d'anatra in salsa di "Chianti" con purea di fave 鴨の胸肉キャンティ（赤ワイン）ソース　そら豆のピューレ添え	€ 20.00
Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata 豚肉のフィレステーキ　アーモンドとピスタチオ包みスモークチーズベース	€ 16.00
Ossobuco di vitello alla genovese 仔牛のすね肉　ジェノベーゼソース	€ 19.00
Fiorentina **ステーキフィレンツェ**	7€/hg
Abbacchio al forno con patate arrosto　焼いた子羊 ベイクドポテト	€ 19.00
Abbacchio allo scottadito　子羊のグリル	€ 18.00
Abbacchio alla romana　仔羊の煮込み ローマ風	€ 18.00
Animelle di abbacchio e carciofi saltati 子羊の胸腺肉　アーティチョーク炒め添え	€ 17.00
Coda alla vaccinara オックステイル煮込み	€ 20.00
Trippa al sugo トリッパ（ハチノス）のトマトソース煮込み	€ 16.00
Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ	€ 18.00
Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi 仔牛肉のグリル　ジャガイモとアーティチョーク添え	€ 26.00
Carpaccio di carne　牛肉のカルパッチョ	€ 18.00
Tagliata di manzo con stracchino e porro 薄切り牛ステーキ　ストラッキーノチーズとポロネギ添え	€ 19.00
Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa 薄切り牛ステーキとマッシュルーム　または　アーティチョーク　または　羊のチーズ	€ 20.00
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio 薄切り牛ステーキとローズマリー　またはルゲッタ　またはチコリ	€ 18.00
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino 薄切り鶏肉のステーキ　羊のチーズとプチトマト添え	€ 16.00
Bocconcini di vitello con funghi porcini, accompagnati da polenta 子牛の蒸し煮 ポルチーニ茸入り, と ポレンタ	€ 20.00

Brasato di manzo al vino rosso con polenta　牛肉の煮込み 赤ワインと ポレンタと	€ 20.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone) 仔牛のすね肉のロースト　ジャガイモ添え（２人前）	€ 40.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone) 仔牛のすね肉のロースト　ジャガイモ添え（4人前）	€ 75.00
Filetto al pepe verde グリーンペッパーの牛フィレステーキ	€ 20.00
Entrecote 牛肉のステーキ	€ 18.00
Coniglio alla cacciatora ウサギ肉の猟師風煮込み（白ワイン煮　または　ローマ風）	€ 17.00
Polpette di manzo alla romana ローマ風牛肉のミートボール（フレッシュトマトとパプリカソース）	€ 17.00
Secondi piatti di pesce 魚料理のメインディッシュ	
Involtini di gamberi e pescespada エビとカジキマグロのロール焼き	€ 22.00
Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe けしの実とゴマ包みスライスサーモンステーキ　チコリとアンチョビ添え	€ 20.00
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata クロダイのクリスピーポテト包みと塩漬けラード	€ 20.00
Filetti di sogliola alla mugnaia su letto di spinaci スズキのムニエル　ほうれん草添え	€ 32.00
Tortino di baccalà, cotto a bassa temperatura, su purè di patata viola 紫色のジャガイモのピューレの低温で調理されたタラのパイ	€ 17.00
Aliciotti con indivia (20 min.)　イワシとエンダイブ（20分）	€ 20.00
Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare) カレイ　または　スズキ　または　クロダイのトマトソース（魚介入り）	€ 42.00
Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga カレイ　または　スズキ　または　クロダイ　ジャガイモとアーティチョーク、カラスミ風味, オーブンで焼いました	€ 37.00
Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino サーモンステーキ　グリーンペッパーとローズマリー, オーブンで焼いました	€ 19.00
Fritto misto di paranza　シーフードのミックスフライ	€ 18.00
Frittura di calamari　モンゴウイカのフライ	€ 16.00
Tartare di salmone　サーモンのタルタル　ズッキーニとマッシュルーム入り	€ 18.00
alla griglia グリル	
Insalata di baccalà grigliato　タラのグリルとトマト、ジャガイモ、ネギのサラダ	€ 18.00
Alicette grigliate イワシのグリル	€ 18.00
Sogliola o rombo alla griglia 舌ビラメのグリル, ヒラメのグリル	€ 33.00
Spigola o Orata alla griglia スズキ　または　クロダイのグリル	€ 25.00
Trancia di salmone ai ferri サーモンのグリル	€ 20.00
Trancia di pescespada alla palermitana パレルモ風カジキマグロのグリル	€ 19.00
Calamari lisci grigliati モンゴウイカのグリル	€ 18.00
Astice alla griglia オマールエビのグリル	€ 40.00
Grigliata mista di pesce シーブードのミックスグリル	€ 37.00
Grigliata mista di crostacei エビのミックスグリル	€ 39.00

Ristorante a

Piatti di mezzo その他付け合わせ	
Radicchio grigliato al '34 チコリのグリルと '34	€ 10.00
Scamorza e radicchio alla griglia スカモルツァチーズとチコリのグリル	€ 11.00
Melanzane alla parmigiana なすのパルミジャーナ	€ 13.00
Purè di fave e cicoria そら豆のピューレとチコリア	€ 12.00
Verdure miste alla griglia 野菜のグリルの盛り合わせ	€ 15.00
Formaggi misti alla griglia チーズのグリルの盛り合わせ	€ 18.00
Contorni 付け合せ	
Insalata mista ミックスサラダ	€ 7.00
Caesar Salad　シーザーサラダ	€ 12.00
Insalata tropicale トロピカルサラダ	€ 12.00
Insalata '34 (insalata mista, pachino, pomodori secchi, olive, formaggio, melanzane, mais, mozzarella, carote, finocchio) 34 サラダ（ミックスサラダ、プチトマト、乾燥トマト、オリーヴ、チーズ、なす、コーン、モッツアレッラ、にんじん、フィノッキオ）	€ 13.00
Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta ほうれん草、松の実、パルメザンチーズ、ベーコンのサラダ	€ 12.00
Insalata salmonata (rughetta, belga, pachino e salmone affumicato) スモークサーモンのサラダ（ルゲッタ、ベルガ、プチトマト、スモークサーモン）	€ 12.00
Insalata d'arance オレンジのサラダ	€ 10.00
Insalata di radicchio in salsa di acciughe チコリのサラダ　アンチョビソースがけ	€ 10.00
Carciofi grigliati　アーティチョークのグリル	€ 7.00
Carciofo alla romana o fritto アーティチョークローマ風　または　フライ	€ 7.00
Patate fritte ポテトフライ	€ 7.00
Patate al forno ポテトのオーブン焼き	€ 7.00
Insalata di carciofi アーティチョークのサラダ	€ 11.00

Ristorante a

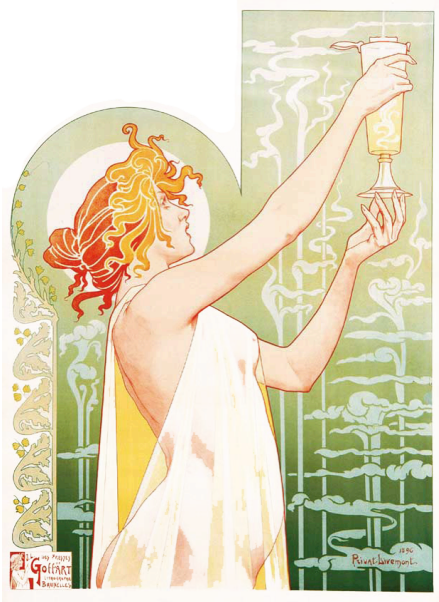


Desserts di frutta フルーツ	
Macedonia di frutta　フレッシュフルーツサラダ	€ 6.00
Ananas　　パイナップル	€ 6.00
Fragole　　イチゴ	€ 6.00
Macedonia di frutti di bosco　ワイルドベリーズ	€ 8.00
Coppetta tricolore コッペッタ　トリコローレ（キウイ、イチゴ、バニラアイス）	€ 8.00
Desserts　　自家製デザート	
Cantucci con vin santo カントゥッチとヴィンサントデザートワイン	€ 7.00
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo トッロンチーノのセミフレッドのホットチョコレートがけ	€ 8.00
Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco パンナコッタ　ホットチョコレートソース　または　ワイルドベリーズソース	€ 7.00
Tiramisù ティラミス	€ 7.00
Mousse al pistacchio ピスタチオムース	€ 8.00
Mousse al caffe con crema all'arancia コーヒームース オレンジクリーム入り	€ 8.00

Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia リンゴとブルーベリーのケーキ　バニラアイス添え	€ 7.00
Torta di cioccolato e pere con panna チョコレートと洋ナシのケーキ　生クリーム添え	€ 7.00
Crema catalana クレマカタラーナ	€ 7.00
Torta alla ricotta リコッタチーズのケーキ	€ 7.00
Profiteroles プロフィッテロール	€ 7.00
Salame di cioccolato チョコレートのサラミ	€ 7.00
Babà リモンチェッロ（レモンのリキュール）付けのババ	€ 7.00
Soufflè al cioccolato チョコレートのスフレ	€ 7.00
Strudel di mele con gelato alla vaniglia リンゴのストゥルーデル　バニラアイス添え	€ 7.00

Gelati e Sorbetti アイスクリーム　シャーベット	
Sorbetti di vari gusti, fatti in casa 自家製シャーベット各種	€ 6.00
Sgroppino スグロッピーノ（レモンシャーベットとアルコール）	€ 6.00
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone アイスクリーム各種（バニラ、チョコレート、イチゴ、レモン）	€ 6.00
Caffetteria	
Caffè, Caffè decaffeinato エスプレッソコーヒー　または　ノンカフェインのエスプレッソコーヒー	€ 2.00
Caffè doppio エスプレッソコーヒー　ダブル	€ 3.50
Caffè d’orzo オルゾ（大麦）コーヒー	€ 2.50
Cappuccino カップッチーノ	€ 3.00
Infusi e thè 紅茶	€ 4.00

Ristorante a



Bevande お飲み物	
Acqua minerale 1 lt. ミネラルウォーター　1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale ½ lt. ミネラルウォーター　½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea, schweppes コカコーラ、ファンタ、スプライト、アイスティー	€ 4.00
Birra Nastro Azzurro ビール　ナストロアッズーロ　33cl.	€ 4.50
Birra estera Heineken 海外ビール　33cl.	€ 6.00
Birra Peroni grande ビール　ペローニ（大）　66cl.	€ 7.00
Birra analcolica Tourtel ノンアルコールビール　33cl.	€ 4.00
Succo di frutta フルーツジュース mela verde, ananas, pera クリーンアップル、パイナップル、ナシ	€ 4.00
Spremuta d'arancia フレッシュオレンジジュース	€ 5.00
Succo di pomodoro トマトジュー　campari soda, crodino	€ 6.00
Vino da Dessert　デザートワイン	クラスワイン 8cl.　-　ボトル 50cl.
Muffato Oro IGT, Villa Puri (白, Lazio)	€ 8.00　-　€ 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (赤, Umbria)	€ 10.00　-　€ 40.00
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (白, Sicilia)	€ 12.00　-　€ 45.00
Picolit DOCG, Grillo (白, Friuli)	€ 13.00　-　€ 50.00
Chaudelune"Vino di ghiaccio" DOC,Cave Mont Blanc (白,Valle d'Aosta)	Bott.ボトルのみ 50cl. € 60.00

Grappe グラッパ, Liquori リキュール

Questo ristorante utilizza prodotti freschi.
Alcuni ingredienti, se non disponibili, possono essere surgelati. 季節により入手困難な食材に関しては、冷凍品で代用しております。

Ristorante al

Vini Rossi / ハウスワイン　赤

Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice クラスワイン: - Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) - Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00

Vini Rossi 赤ワイン

Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 22.00
Cannaiola di Marta “Martino IV” sweet DOP, Castelli (Lazio)	€ 22.00
Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 25.00
Montepulciano d’Abruzzo DOC, Casal Thaulero (Abruzzo)	€ 27.00
Rosè “Rosa Chiara” DOCG, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00
Merlot “Kron” IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 30.00
Morellino di Scansano “Mentore” DOCG, Mantellassi (Toscana)	€ 30.00
Nero D’Avola “Sherazade” DOC, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 30.00
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	€ 30.00
Dolcetto d’Alba “Colombè” DOC, Ratti (Piemonte)	€ 30.00
Barbera d’Alba “Battaglione” DOC, Ratti (Piemonte)	€ 34.00
Ripasso della Valpolicella Classico “Corte Giara” DOC, Allegrini (Veneto)	€ 35.00
Cesanese del Piglio Riserva “Bolla di Urbano” DOCG, Pileum (Lazio)	€ 37.00
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)	€ 40.00
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)	€ 40.00
Nebbiolo d’Alba “Ochetti” DOC, Ratti (Piemonte)	€ 42.00
Etna Rosso “I Vigneri” DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)	€ 45.00
Nero Buono di Cori “Apolide” IGT, Carpineti (Lazio)	€ 45.00
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 45.00
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)	€ 50.00
Supertuscan Il Bruciato “Tenuta Guado al Tasso” Bolgheri DOC, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 55.00
Chianti Classico Riserva “Ducale Oro” DOCG, Ruffino (Toscana)	€ 60.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)	€ 70.00
Brunello di Montalcino “Poggio alle Mura” DOCG, Banfi (Toscana)	€ 95.00
Barolo “Marcenasco” DOCG, Ratti (Piemonte)	€ 95.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 140.00
Supertuscan Tignanello “Tenuta Tignanello” IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 180.00
Brunello di Montalcino Riserva “Tenuta Greppo” DOCG, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00
Supertuscan Ornellaia “Tenuta dell’Ornellaia” Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)	€ 300.00
Supertuscan Sassicaia “Tenuta San Guido” Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana)	€ 350.00
Supertuscan Solaia “Tenuta Tignanello” IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 400.00

Vini frizzanti スパークリングワイン

Lambrusco di Sorbara amabile DOC, Contessa Matilde (Emilia) (sweet wine)	€ 22.00
Pinot nero Rosè “Pas Dosè” Metodo Classico, Torre Fornello (Emilia)	€ 35.00

Mezze Bottiglie ハーフボトルワイン

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 15.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 15.00
Nobile di Montepulciano DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 22.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 70.00
Supertuscan Tignanello “Tenuta Tignanello” IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 90.00

Ristorante al

Vini Bianchi / ハウスワイン　白

Bianco Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice クラスワイン: - Frascati “Santa Teresa” DOC, Fontana Candida (Lazio) - Pecorino “Orsetto Oro” IGP, Casal Thaulero (Abruzzo)	€ 7.00

Vini Bianchi 白ワイン

Frascati “Santa Teresa” DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 22.00
Bellone “Capolemole” IGT, Carpineti (Lazio)	€ 27.00
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Pecorino Superiore “Sciarr” DOC, D’Alesio (Abruzzo)	€ 30.00
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 30.00
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Vallée d’Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d’Aosta)	€ 30.00
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Leone d’Almerita “Tenuta Regaleali” IGT, Tasca d’Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Frascati Superiore Riserva “Luna Mater” DOCG, Fontana Candida (Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio “Linea Mario Schiopetto” Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Sauvignon “Linea Mario Schiopetto” Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio IGT, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)	€ 50.00
Vermentino di Gallura “Vigna’Ngena” DOCG, Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala “Tenuta Castello della Sala” IGT, Marchesi Antinori (Umbria)	€ 90.00
Furore Bianco “Fiorduva” DOC, Marisa Cuomo (Campania)	€ 100.00

Sparkling e Champagne スパークリングワイン　シャンパン

Moscato (Piemonte)	€ 20.00
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato, Collavini (Friuli)	€ 50.00
Franciacorta “Satèn” Brut DOCG, La Valle (Lombardia)	€ 55.00
Trento DOC “Maximum” Brut, Ferrari (Trentino)	€ 60.00
Champagne G.H. Mumm “Cordon Rouge” Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 65.00
Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 70.00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 90.00
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 100.00
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 260.00

Mezze Bottiglie ハーフボトル

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	€ 13.00
Chardonnay “Terre di Chieti” IGP, Tollo (Abruzzo)	€ 13.00
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	€ 35.00
Trento DOC “Maximum” Brut, Ferrari (Trentino)	€ 35.00

アルコールやカクテルのメニューに関しては、個人での注文 か可能です

Ristorante a

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091
Fax. 06/6786980

ristorante34@yahoo.it
www.ristoranteal34.it