

コース料理

当日対応可

ノルマーレ

全8品 大皿提供のシェアコース

5,000-

つまみ ミモレットチーズバター & 自家製フォカッチャ

前菜 本日の冷前菜

前菜 or サラダ 01. Valentina の極薄生ハム
02. パンツァネッラ (サラダ)

温前菜 01. お魚のキッシュ
02. エビとマッシュルームのフリット

一皿目 01. ピッツァ・マルゲリータ
02. ピッツァ・クワトロフォルマッジ
03. 本日のトマトパスタ
04. 本日のオイルパスタ
05. 本日のクリームパスタ
06. 魚介たっぷり玄界灘のペスカトーレ (お一人様+300円)
07. 贅沢雲丹の濃厚クリームパスタ (お一人様+300円)

二皿目 ショーケースから選べるアクアパッツァ

デザート 本日のドルチェ

コーヒー コーヒー

※ ナンバリングの付いた商品は皆様同一でお選び頂けます。

※ メインディッシュは+500円でお肉に変更できます。

スペシャールは、ノルマーレの内容に「ショーケースから魚介の一品」「シェフのおすすめ肉料理」を追加 (本日のドルチェは贅沢ドルチェにグレードアップ)

当日対応可

スペシャール

全10品 大皿提供のシェアコース

7,000-

ショーケースから魚介の一品 シェフのおすすめ肉料理
贅沢ドルチェ

要予約

シェフおまかせコース

全10品 お一人一皿のセパレートコース

8,000~

※ 食べ物にアレルギーのあるお客様はお問い合わせください。

どのコースにもフリードリンク2時間(+2,000円)お付けできます。

魚料理

当店のお魚料理は「調理法」×「店内ショーケースの魚介」を
組み合わせてご注文頂けます。
福岡長浜漁港より取り寄せた新鮮な魚介を
是非、目で見て選んでご注文下さい。

STEP.01

お好みの調理方法を選択

① 魚介の旨味たっぷりアクアパッツァ

アサリやムール貝、トマト、オリーブ、白ワインオリーブオイルで煮込み
魚介の旨味を引き出した逸品。


スープを残して“メのリゾット”に!

 メのリゾット ~キャビアのマスカルポーネ~ 480-

② 濃厚トマト煮込みのカチュッコ

イタリア料理で「カチュッコ」と呼ばれる煮込み料理。トマトソースをベースにアサリや
イカ、タコ、ムール貝等様々な魚介と一緒に煮込んだ逸品。

スープを残して“メのリゾット”に!

 魚介の旨味詰まったメのパスタ 480-

その他、グリルやムニエルなど調理法多数ご用意しております。
スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

STEP.02

お好みの魚介を店内ショーケースより選択

STEP.03

お好みの調理方法と魚介が決まりましたら
スタッフにご注文ください



楽しい時間を楽しい仲間と
サルーテ!!



ワインのあて

ヴェネチア風レバパテのティラミス仕立て

レバパテをクセなく濃厚に仕立てチーズクリームでコーティング。ワインで乾杯!!

680-







オリーブマリネ	480-
自家製 田舎風パテ	980-
厳選チーズ盛り合わせ	1,280-

おつまみ & 冷温菜

ふわふわのとろける極薄生ハム

本場イタリアのスライサーでとにかく薄くふわふわに!! まずはこの一皿で乾杯。

(小) 980- (大) 1,580-

 魚介の旨味たっぷりお魚のミニキッシュ	480-
 生ハムとレモンのパンツァロッティ	420-
南イタリアのおつまみ揚げパン!! 中にはチーズと生ハム。お一人様一つでちょうどいいおつまみになります。	
ナスとズッキーニのマリネ	480-
 ゴルゴンゾーラとリンゴバターのイタリア風オムレツ	480-
フレンチフライ	580-
ヤリイカとイカ墨のライスコロッケ (2個)	680-
オリーブのサルシッチャ詰めフリット	680-
「サルシッチャ」=ソーセージ。	
じっくりコトコト手羽先の白ワイン煮 猟師風	680-
パーナ貝のオープン焼きエスカルゴバター	780-
「パーナ貝」=ムール貝の様な身厚で大きな貝。	
 本場シチリア郷土料理イワシの包み焼	780-
辛口の白ワインとどうぞ。パン粉、アーモンド、アンチョビ等をイワシで巻いて焼いております。	
 ミント香るローマ風トリッパのトマト煮込み	880-
牛の胃袋「ハチノス」を柔らかくトマトで煮込んでおります。赤ワインとどうぞ。	
自家製 生ハムとハーブのサルシッチャ	1,280-
「サルシッチャ」=ソーセージ。	
季節の柑橘とプチトマト ストラッチャテッラのカプレーゼ	1,280-
「ストラッチャテッラ」=人気のブッラータチーズの中身でクリーミーなチーズ。柑橘によく絡みます。	
 シェフが選ぶ前菜盛り合わせ	1,380-
料理の大好きな料理長がおつまみに最適な前菜をチョイス。迷ったらこちらをどうぞ。	

サラダ & パン

彩り豊かな福岡野菜のピンツィモーニ

福岡野菜を中心にイタリアのスティックサラダを菜園風に!!

1,180-

煮卵と生ハムのイタリア風パンサラダ	920-
自家製しっとりフォカッチャ	380-
バケット	380-

パスタ & リゾット

博多明太子とピスタチオレモンクリームパスタ



大きな明太子!!自家製のピスタチオクリームで作るクリームパスタ。
レモンをかけて白ワインとお楽しみください。

1,980-

マフィア風魚介がメインの贅沢ペスカトーレ

沢山の魚介を使ったシェアしてもおつまみになるトマトソースパスタ。

1,980-

 贅沢雲丹×卵黄ユニパウダーのウニクリームパスタ	1,780-
ポルチーニ茸のボロネーゼ	1,180-
サルシッチャとキノコのジェノベーゼ	1,180-
「サルシッチャ」=ソーセージ。	
カリカリパン粉と活きアサリのシチリア風 ボンゴレビアンコ	1,180-
スモークサーモンとルッコラのトマトクリームパスタ	1,280-
● パスタ麺は乾麺か生麺(+200円)からお選びいただけます。 ● 麺増量は+300円でご注文いただけます。 ● お好みのパスタも食材次第で対応致しますのでお気軽にお声掛け下さい。	
海老とチェリートマトのリゾット	1,080-
 海風香るイカスミリゾット	1,180-
4種チーズの濃厚クリームリゾット	1,280-

ピッツァ

半熟卵とハム2種の贅沢ビスマルク













トマトソース・半熟卵・2種類のハム・モッツアレラチーズ・バジル

2,280-

たっぷり地元野菜のオルトラーナ

トマトソース・季節の地元野菜・オリーブ・ケッパ・モッツアレラチーズ・バジル

1,880-


  マルゲリータ (トマトソース・モッツアレラチーズ・バジル)	1,380-
 シンプルガーリックのおつまみPizza (トマトソース・ガーリック・オレガノ・バジル)	880-
  アンチョビ香るピリ辛ガーリックPizza	1,280-
(トマトソース・アンチョビ・オリーブ・ケッパ・ガーリック・唐辛子・オレガノ・バジル)	
  辛サラミと茄子のピリ辛Pizza (トマトソース・茄子・辛サラミ・唐辛子・モッツアレラチーズ・バジル)	1,780-
 ハムとキノコのPizza (キノコ・ハム・モッツアレラチーズ・バジル)	1,680-
  チーズたっぷりPizza (4種類のチーズ)	1,780-
 シラスとガーリックのPizza (釜揚げシラス・アンチョビ・ガーリック・モッツアレラチーズ・バジル)	1,780-
 マルゲリータDOC (プチトマト・水牛のチーズブッフアラ・バジル)	2,180-

肉料理

和牛ランプのタリアータ ~季節野菜のソース~

赤身部位「ランプ」をじっくり最適な焼き加減で。赤身のお肉感を感じてください。

(150g/2名様相当) 2,380- (300g) 4,380-


 じっくり焼き上げる糸島豚ロースの低温調理	(200g/2~3名様相当) 1,780-	(400g) 3,280-
福岡県の食材の宝庫糸島の豚を30分かけてじっくり柔らかく焼き上げております。		
骨付きみつせ鶏のグリル ローストトマトとマスタード	1,380-	

デザート

ホワイトチョコのティラミス

ホワイトチョコ降り注ぐ一押しドルチェ。是非お試しあれ!!

680-

エスプレッソでちょっとビターなカタラーナ	680-
グルテンフリーのガトーショコラ	680-
本日のアイス・シャーベット	680-
 ドルチェの3種盛り	1,380-