

# PIZZA

## 【ROSSA】

-  **Margherita D.O.C**  
Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil  
**マルゲリータ DOC** 2,260  
トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル (2,486)
-  **Margherita**  
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil  
**マルゲリータ** 1,700  
トマトソース、モッツアレラ、バジル (1,870)
-  **Marinara**  
Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil  
**マリナーラ** 1,260  
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル (1,386)
-  **Romana**  
Tomato Sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil  
**ローマーナ** 1,795  
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、モッツアレラ、バジル (1,925)
-  **Cantera**  
Tomato Sauce, Mozzarella, Iberico Chorizo, Rosemary, Ricotta Cheese  
**カンテラ** 1,900  
トマトソース、モッツアレラ、イベリコ豚のチョリソー、ローズマリー、リコッタ (2,090)
-  **Capricciosa**  
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion  
**カプリチオーザ** 1,920  
トマトソース、モッツアレラ、ハム、オリーブ、マッシュルーム、オニオン (2,112)

## 【BIANCA】

-  **Mais**  
Corn, Ham, Fresh Cream, Mozzarella, Basil  
**マイス** 1,750  
スイートコーン、ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル (1,925)
-  **Alghe**  
Whitebait (Shinajima), Seaweed, Fresh Cream, Mozzarella  
**アルゲ** 1,800  
篠島産シラス、生海苔、生クリーム、モッツアレラ (1,980)
-  **Quattro Formaggi**  
Ricotta Cheese, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella  
**クアトロフォルマッジ** 2,180  
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ (2,398)
-  **Bismarck**  
Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil  
**ビスマルク** 2,180  
パンチェッタ、マッシュルーム、卵、モッツアレラ、バジル (2,398)
-  **Antichi Saporì**  
Smoked Mozzarella, Ham, Arugula, Cherry Tomatoes, Grana padano  
**アンティキサポーリ** 2,180  
燻製モッツアレラ、ハム、ルッコラ、ミニトマト、グラナパダーノ (2,398)
-  **Funghi**  
Four Kinds Of Mushrooms, Homemade Fermented Butter, Mushroom Paste, Mozzarella, Grana padano  
**フンギ** 2,220  
4種キノコ、自家製発酵バター、マッシュルームペースト、モッツアレラ、グラナパダーノ (2,442)

 Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550  
モッツアレラ → 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 (+605)

PIZZERIA  
**CANTERA**  
NAPOLETANA

夕方 16:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円 (+税) を頂戴しております。  
A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

## SALUMERIA

Six kinds of assorted ham and salami **S 1,200 / L 1,690**  
 擦りたてハムとサラミの  
 6種盛り合わせ  
 (S 1,320 / L 1,859)



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Prosciutto plate **1,530**  
 国産プロシュートづくし  
 (1,683)

Salami aglio **600**  
 国産サラミ アーリオ  
 (660)

Salami picante **600**  
 国産サラミ ピカンテ  
 (660)

Aged iberian chorizo salami, 6 months **600**  
 イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成  
 (660)

Aged iberian salchichon salami, 6 months **600**  
 イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成  
 (660)

## SALAD

Classic caesar salad **S 750 / L 970**  
 クラシックシーザーサラダ  
 (S 825 / L 1,067)

Garden salad **S 880 / L 1,150**  
 三浦野菜のガーデンサラダ  
 (S 968 / L 1,265)

Rucola and seasonal fruits salad **1,100**  
 ルッコラと季節のフルーツのサラダ  
 (1,210)

## FRITTO

French fries **550**  
 フライドポテト  
 (605)

Prosciutto gratin croquette **1個 360**  
 生ハムのグラタンコロケ  
 (396)

Grilled homemade bacon and fave beans arancini 2個 **780**  
 Jospo でグリルした自家製ベーコンと  
 そら豆のアランチーニ (ライスコロケ)  
 (858)

Squid fritto (Kagoshima) **860**  
 鹿児島産 小ヤリイカのフリット  
 (946)

Seasonal seafood and vegetable fritto misto **1,240**  
 旬の魚介と季節野菜のフリットミスト  
 (1,364)

## TAPAS

### [COLD]

Today's fresh fish carpaccio with lemon, shallot sauce and a sprinkle of dried mullet roe **1,320**  
 本日の鮮魚のカルパッチョ  
 レモンとエシャロットのソース、カラスミかけ  
 (1,452)

Burrata cheese (Puglia) and colorful tomatoes caprese **2,480**  
 プーリア産 ブラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ  
 (2,728)

Low temperature cooked veal with tuna and capers sauce **1,450**  
 柔らかい仔牛肉の低温調理  
 ツナとケイパーのソース  
 (1,595)

Fresh tomatoes caponata served with lemon ricotta cheese **730**  
 フレッシュトマトで煮込んだカポナータ  
 レモンリコッタ添え  
 (803)

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with asparagus, mozzarella and semi-dried tomato **840**  
 鳥取産 大地鶏のインヴォルティーニ  
 (アスパラ、モッツアレラ、セミドライトマト)  
 (924)

Conger eel escabeche with balsamic vinegar **920**  
 江戸前穴子のエスカベッシュ  
 (1,012)

Marinated octopus (Shinonjima) and celery **980**  
 篠島産 真蛸とセロリのマリネ  
 (1,078)

### [HOT]

Octopus and pork sicilian polpettine **880**  
 シチリア風 真蛸と豚肉のポルペッティーニ  
 (968)

Swordfish cutlet with tomato and basil checca sauce **980**  
 メカジキのカツレツ トマトとバジルのケッカソース  
 (1,078)

Homemade sausage **1,250**  
 自家製ソーセージ  
 (1,375)

Potato gnocchi in four kinds cheese sauce **1,450**  
 じゃがいものニョッキ 4種のチーズソース  
 (1,595)

Pizza bread **530**  
 ピッツアパーネ (ピザ生地パン)  
 お料理に合わせてどうぞ  
 (583)

## PASTA



イタリア マルケ州 マンチーニ社のペンネリッシェを使用しております。  
 Our penne lisce comes from the Italian region of Mancini.

Whitebait (Shinonjima), dried mullet roe and fermented butter peperoncino **1,380**  
 : Spaghetti  
 篠島シラスとカラスミ、  
 発酵バターのパペロンチーノ  
 : スパゲッティ  
 (1,508)

Penne (Mancini) arrabbiata **1,400**  
 マンチーニ社のペンネアラビアータ  
 (1,540)

Smoked chicken and cabbage ragout in cream sauce **1,500**  
 : handmade tagliatelle  
 スモークチキンと春キャベツのラグー、  
 クリームソース  
 : 手打ちタリアテッレ  
 (1,650)

## MAIN

Grilled Okome pork (Miyazaki) and seasonal vegetables **200g 1,920**  
 宮崎産 お米豚と旬野菜のグリル  
 (2,112)

Beef outside skirt (USA) tagliata **150g 2,580**  
 US 牛ハラミのタリアータ  
 (2,838)

## SIDE OF WINE

Smoked pork liver **420**  
 豚レバーのスモーク  
 (462)

Rum raisins butter **500**  
 ラムレーズンバター  
 (550)

Homemade pickles **530**  
 自家製ピクルス  
 (583)

Pistachio **580**  
 ピスタチオ  
 (638)

Sweet potato chips and mascarpone **680**  
 さつまいもチップスとマスカルポーネ  
 (748)

Cheese platter **1,450**  
 チーズ盛り合わせ  
 (1,595)