

パスタランチ サラダ・ドリンク・パン付き

¥1,000+税

A 3種きのことベーコンのペペロンチーノ

単品 ¥880+税

B 渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ

ピッツアランチ サラダ・ドリンク付き

¥1,500+税

C マルゲリータ

トマトソースの王道ピッツア

単品 ¥1,420+税

D 生ハムとルッコラのピッツア

トマトソースを使わない白いピッツア



こちらもランチに追加できます！

前菜

カポナータ・人参のマリネ・生ハムなど

¥260+税

前菜の盛合せ+ドルチェの盛合せ

カポナータ・人参のマリネ・生ハムなど
ティラミス・カタラーナ・ジェラートなど

¥650+税

ドルチェ

ランチメニュー4ページ参照

¥240+税~

セットのドリンクはこちらからお選びください

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

コーヒー

紅茶

カフェオレ



パスタ パン付き

スパゲッティ ペペロンチーノ

にんにくと唐辛子のシンプルなおイルソース

¥820+税

スパゲッティ アラビアータ

辛イトマトソース

¥890+税

プッタネスカ

アンチョビ、オリーブとケイパーの酸味のトマトソース

¥980+税

ナスとベーコンとモッツァレラの

トマトソース スパゲッティ

とろけるモッツァレラのトマトソース

¥1,080+税

ボロネーゼ

ボローニャ風ミートソース

¥1,180+税

キノコとベーコンのクリームソース スパゲッティ

きのこがたっぷりクリームソース

¥1,180+税

スパゲッティ ボンゴレ ビアンコ or ロッソ

白ワインソースかトマトソースをお選びください

¥1,280+税

カルボナーラ

蘭王卵を使ったカルボナーラ

¥1,180+税

サーモンとほうれん草のクリームソース スパゲッティ

相性抜群のサーモンのクリームソース

¥1,280+税

Pranzo Menu
ランチメニュー

ピッツア 11:30~13:30

Ponte Lungo



ピッツアに乗せるモッツアレラチーズは『乳牛』『水牛』から選べます『水牛のモッツアレラ』とは・・・
バツファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルクィなのが特徴です



マリナーラ
※チーズを使わない
ピッツアです
トマトソース ニンニク オレガノ バジル

¥1,180+税



マルゲリータ
トマトソース バジル
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,420+税
水牛 ¥2,070+税



マルゲリータ
ビアンカ
フレッシュトマト バジル
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,520+税
水牛 ¥2,170+税



サラメフンギ
トマトソース バジル
ミラノサラミ きのこ
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税



スサンナ
クリームソース バジル
ハム きのこ
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税



クアトロ
フォルマッジ
リコッタ タレツジョ
ゴルゴンソーラ バジル
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,630+税
水牛 ¥2,280+税



ビアンカネーベ
モッツアレラチーズ
バジル 生ハム
ルッコラ

乳牛 ¥1,630+税
水牛 ¥2,280+税



プロシュート
トマトソース バジル
モッツアレラチーズ
生ハム ルッコラ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



カルツオーネ
リコッタ ハム きのこ
トマトソース バジル
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



マルゲリータ
ドック
トマトソース バジル
水牛モッツアレラチーズ

¥2,170+税

パスタまたはピッツアにセット出来ます

サラダ

¥130+税

ドリンク

¥130+税

サラダと前菜

¥350+税

ドルチェ

イタリアンジェラート or カタラーナ(カスタードアイス)

¥240+税

ティラミス Sサイズ

¥360+税

前菜からデザートまでのセット！

サラダと前菜の盛合せ

+

ドリンク

+

ドルチェの盛合せ

¥750+税

セットのドリンクはこちらからお選びください

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

コーヒー

紅茶

カフェオレ



Ponte Lungo



Sparkling Wine

ボッテガ
ミレジマート

グラスワイン

白 ¥560+税
赤 ¥560+税

スパークリング ¥740+税

カクテル ALL ¥540+税

- モスコミュール
- スクリュードライバー
- アマレットソーダ
- アマレットミルク
- コアントローソーダ
- コアントロートニック
- パッサアソーダ
- パッサアオレンジ
- ジントニック
- ジンバック
- カンパリソーダ
- カンパリオレンジ
- ファジーネーブル
- マンゴーオレンジ
- キューバリバー
- フランジェリコミルク
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- マリブパイン
- マリブミルク
- テキーラサンライズ
- レモンソーダ
- ライチグレープフルーツ
- ヨギパイン
- ヨギミルク
- フラワーリソーダ
- フラワーリミルク
- ジャングルファンタジー
- カルアミルク



Bevande ドリンク



モレッティ ¥680+税

翠ジンソーダ ¥450+税



ジムビーム
ハイボール ¥450+税



グラッパ シングル30ml ¥920+税

葡萄の搾りかすから作られるイタリアの代表的蒸留酒。
40°と高いアルコール度数と葡萄由来の香りが特徴です

ノンアルコールビール

オランダ ババリア 0.0%
ドイツ ヴェリスタブロイ 0.00%
アサヒ ゼロ 0.00%

¥420+税



ソフトドリンク ALL ¥380+税

- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- シチリア産オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース
- ウーロン茶

アップルタイザー ¥480+税

スパークリングミネラルウォーター ¥480+税



コーヒー ¥520+税
紅茶 ¥520+税
※ エスプレッソ シングル ¥650+税
ダブル ¥790+税
※ カプチーノ ¥690+税
※ カフェラッテ ¥690+税
カフェオレ ¥570+税
※ アイスカフェラッテ ¥690+税
アイスカフェオレ ¥570+税

※ご提供にお時間が掛かります

Insalata

グリーンサラダ ¥660+税

特製イタリアンドレッシングのグリーンサラダ

生ハムのサラダ ¥820+税

生ハム、ルッコラとパルミジャーノのサラダ



Antipasti



前菜の盛り合わせ

S 1人前盛り ¥680+税

M 1~2人前盛り ¥1,280+税

L 2~3人前盛り ¥1,780+税

LL 4人前盛り ¥2,280+税

写真はLの2人前盛りです

1名様でMや2名様でLのご注文の場合は種類が多くなります

北海道産ホタテ貝柱のカルパッチョ ¥960+税

レモンとオリーブオイルのさっぱりカルパッチョ

馬刺のカルパッチョ ¥1,080+税

赤身肉に甘酸っぱいバルサミコソースのカルパッチョ



¥350
+税

石窯焼きバケット

プレーン、バター、ガーリック、
シュガーバター、はちみつバター、
よりお選び下さい



¥1,180
+税

カプレーゼ

モッツァレラチーズとトマトと
バジルの冷たい前菜



¥960
+税

生ハムの盛り合わせ

生ハムやサラミの盛り合わせ
仕入れ状況により変わる場合があります



1個
¥185
+税

スップリアランチーニ

3cm位の小ぶりなチーズ入りライスコロッケ
3個からのご注文になります



¥860
+税

ムール貝の白ワイン蒸し

カナダのプリンス・エドワード島産
のkokのあるムール貝



¥880
+税

牡蠣のガーリック焼き

広島県産の大粒カキをニンニクと
オリーブオイルで焼き上げます

トマトソースのピッツァ



ピッツァに乗せるモッツアレラチーズは『乳牛』『水牛』から選べます
『水牛のモッツアレラ』とは・・・
バッファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルクィなのが特徴です



マルゲリータ

王道ピッツァ！

トマトソース バジル
モッツアレラチーズ パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

乳牛 ¥1,420+税
水牛 ¥2,070+税



マリナーラ

※チーズを使わない
ピッツァです
トマトソース ニンニク
オレガノ バジル

¥1,180+税



サラメフンギ

トマトソース バジル
ミラノサラミ きのこと
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税



プロシュート

トマトソース バジル モッツアレラチーズ
生ハム ルッコラ パルミジャーノチーズ EXV OI

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



アイカラマーリ

トマトソース バジル
ヤリイカ ツナ オリーブ
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



カルツオーネ

リコッタ ハム きのこと
トマトソース バジル
モッツアレラチーズ

包み焼きピッツァ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



マルゲリータドック (DOC)

トマトソース フレッシュトマト バジル
水牛モッツアレラチーズ パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

¥2,170+税

ピッツァ
Pizza
トマトソースを
使わないピッツァ



ピッツァに乗せるモッツアレラチーズは『乳牛』『水牛』から選べます
『水牛のモッツアレラ』とは・・・
バッファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルクィなのが特徴です



マルゲリータビアンカ

フレッシュトマト バジル
モッツアレラチーズ パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

乳牛 ¥1,520+税
水牛 ¥2,170+税



ビアンカ

※チーズのみのピッツァ
モッツアレラチーズ
バジル

乳牛 ¥1,290+税
水牛 ¥1,940+税



ビアンカナーベ

モッツアレラチーズ
バジル 生ハム
ルッコラ

乳牛 ¥1,630+税
水牛 ¥2,280+税



スサンナ

ハム キノコ バジル モッツアレラチーズ
クリーム パルミジャーノチーズ EXV オリーブオイル

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税



クアトロ フォルマッジ

リコッタ タレツジョ
ゴルゴンソーラ バジル
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,630+税
水牛 ¥2,280+税



プルチネッラ

サルシッチャ(ソーセージ)フ
レッシュトマト
リコッタ モッツアレラチー
ズ バジル

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



コンカルネ

サルシッチャ(ソーセージ)サ
ラミ ベーコン バジルフレ
ッシュトマト
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税



ジェノヴェーゼ

バジルソース オリーブ
フレッシュトマト
モッツアレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税

パスタ
Pasta

トマトソースのパスタ



パスタを生パスタに変更出来ます

※タリアテッレ

5mm幅の平たいパスタです

¥320+税

スパゲッティ ポモドーロ

シンプルなたマトソースのスパゲッティ

¥890+税

ナスとベーコンとモッツァレラの

トマトソース スパゲッティ

とろけるモッツァレラチーズのトマトソース

¥1,080+税

ペンネ アラビアータ

辛いトマトソース 20分ほどお時間が掛かります

スパゲッティに変更出来ます

¥890+税

プッタネスカ

アンチョビ、オリーブとケイパーの酸味の効いたトマトソース

¥980+税

スパゲッティ ボロネーゼ

じっくり煮込んだボローニャ風ミートソース

¥1,180+税

スパゲッティ ボンゴレ ロッソ

あさりのトマトソースのスパゲッティ

¥1,280+税

魚介たっぷりペスカトーレ

海老、イカ、アサリ、ムール貝をたくさん使った
トマトソースのパスタ

¥1,980+税

大海老のトマトクリーム スパゲッティ

海老と相性抜群のトマトクリームパスタ

¥1,680+税

渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティ

小ぶりの渡り蟹を多めに使うことで濃厚な味わいで
価格を抑える事が出来ました。

食べやすいように身をほぐしてソースにしています

¥1,680+税

ウニのソースのタリアテッレ

濃厚なウニのソースが平たい生パスタによく合います

¥1,830+税

パスタ
Pasta

オリーブオイルまたは
クリームソースのパスタ



パスタを生パスタに変更出来ます

※タリアテッレ

5mm幅の平たいパスタです

¥320+税

スパゲッティ ペペロンチーノ
にんにくと唐辛子のシンプルなオイルソース

¥820+税

スパゲッティ ボンゴレビアンコ
あさりのスパゲッティ オイルと白ワインのソース

¥1,180+税

鶏とキノコのペペロンチーノ
地鶏の旨みとキノコの香りのスパゲッティ

¥1,520+税

ヤリイカとボツタルガのペペロンチーノ
イタリア、サルディーニャ産のカラスミパウダーを使用

¥1,580+税

イカ墨ソースのスパゲッティ
イカのkokの味わい深い真っ黒なソース

¥1,180+税

キノコとベーコンのクリームソース スパゲッティ
キノコとベーコンの旨みたっぷりクリームソース

¥1,180+税

スパゲッティ カルボナーラ
黄身の濃い蘭王卵のカルボナーラ

¥1,180+税

にんにくのカルボナーラ
にんにくの効いたカルボナーラ

¥1,180+税

きのこたっぷりカルボナーラ
イタリア産ポルチーニ茸と3種キノコのカルボナーラ

¥1,380+税

サーモンとほうれん草のクリームソース
相性抜群のサーモンのクリームソース

¥1,380+税

広島県産カキのクリームソース スパゲッティ
カキとほうれん草のクリーミーなソース

¥1,580+税

Risotto

チーズリゾット ¥920+税

イカスミのリゾット ¥1,180+税

ポルチーニ茸のリゾット ¥1,480+税

シーフードリゾット ¥1,600+税



Secondi Piatti

国産和牛イチボのタリアータ 150g

柔らかく霜と赤身のバランスの良い牛のお尻の部位。
厚めのイチボステーキを焼き上げた後スライスし、
バルサミコソースで仕上げます

¥2,580+税



国産和牛のシャトーブリアン

100g ¥2,650+税

110g ¥2,850+税

120g ¥2,980+税

130g ¥3,180+税

140g ¥3,380+税

150g ¥3,580+税



牛肉全体の2%しか取れないヒレ肉の中で
特に柔らかい希少部位のステーキです

Dolce デザート



¥520
+税

ティラミス

マスカルポーネとエスプレッソの
苦味が相性抜群の代表的ドルチェ



¥520
+税

イタリアンジェラート

バニラ、チョコ、マンゴー、
ストロベリー、ピスタチオ、
から3種類お選び下さい



¥520
+税

アッフォガード

冷たいバニラジェラートに
熱いエスプレッソを
かけて食べるドルチェ

ゴールデン種のリンゴ、パッションフルーツの芳香。
酵母を思わす焼きたてのパンの心地良い香り。
爽やかなど越し。ミネラルと酸のバランスがとても良い

ボッテガ ミレジマート

品種：グレーラ 100%
原産地：ヴェネト

泡
辛口

¥3,890+税

1

フルーティーで花の香りを感じる
爽やかなフレッシュ感があり、酸味のバランスが
良い。ほんのり甘味を感じるすっきりした後味

プリミッシモ ビアッコ

品種：トレッビアーノ
原産地：アブルツォ

辛口

¥2,280+税

2

明るい麦わら色で柑橘のフルーツが混じり合う
フレッシュでフルーティーな香り。豊かな
風味とスッキリとした酸味のバランスが良い白。

フナロ ガット ビアッコ

品種：ジビッポ
カタラット
インツォリア
原産地：シチリア

辛口

¥2,580+税

3

熟したリンゴや桃、蜂蜜、フレッシュな
トロピカルフルーツ。細やかな酸と苦味と
旨味のバランスが素晴らしいワイン。

シドーネ カタラット

品種：カタラット
原産地：シチリア

辛口

¥2,680+税

4

淡い黄色、パッションフルーツなどトロピカル
フルーツや花の香り。フレッシュで爽やかな酸味
だけでなく果実味と厚みのある余韻が特徴的

ケリノス シャルドネ
オーガニック

品種：シャルドネ
原産地：プーリア

辛口

¥2,880+税

5

フレッシュなネクタリンを思わせる香りと
ハーブを連想させる香りが豊かに続きます
酸とミネラルのバランスが心地よく感じられるワインです

カザマッタ ビアッコ

品種：ヴェルメンティーノ
トレッビアーノ
モスカート
原産地：トスカーナ

辛口

¥2,980+税

6

洋梨や柑橘果実、ハーブや青草の清涼感のアロマ
香りからは硬質な印象があるが、味わいはふくよかで
果実とのバランスが優れたワイン

テレザ ライツ レ
マルスーレ ピノ グリージョ

品種：ピノ グリージョ
原産地：フリウリ

辛口

¥3,480+税

7

フレッシュな青リンゴや白桃の爽やかな香り
優しくアロマティックなハーブとシトラスや
ナツメを思わせる細やかで力強い旨味と余韻

ロエロ・アルネイス
アレナリウム

品種：アルネイス
原産地：ピエモンテ

辛口

¥3,840+税

8



紫がかったルビー色。赤い小さな果実のフレッシュな香り。果実味と酸、さわやかでほど良いタンニンのバランス

プリミッシモ ロッソ

品種：サンジョベーゼ
モンテプルチャーノ
原産地：アブルッツォ

ミディアム

9

¥2,280+税



深いルビーレッドの色調。ブラックベリーのアロマにフルーツの砂糖漬けやリコリスのニュアンスが広がります。滑らかな口当たりになややかなタンニンが良いバランス

トルマレスカ アンティノリ ネブリカ プリミティーヴォ

品種：プリミティーヴォ
原産地：プーリア

ミディアム

10

¥2,880+税



マルベリーやラズベリーのニュアンスに甘草などスパイスの印象が続く。アルコール感は軽やかで、まろやかなタンニンとフレッシュな酸が好印象

バルベーラ ラ フィジーナ

品種：バルベーラ
原産地：ピエモンテ

ミディアム

11

¥3,080+税



紫が強いルビーレッド。ブラックチェリーのジャムやカシス、スマイルのリキュールのようなシロ深い香りと甘みのあるタンニンが特徴的

シドーネ ネロダーヴォラ

品種：ネロ・ダーヴォラ
原産地：シチリア

フルボディ

12

¥3,180+税



ラズベリーやクランベリーの濃厚な果実感。黒胡椒のニュアンスやリコリス、シナモンのスパイス感。赤いフルーツの酸味に特徴的なタンニン。甘味を引き立てる奥深いバランス

レツジェルメンテ アパッシート ネロ ダーヴォラ

品種：ネロ・ダーヴォラ
原産地：プーリア

フルボディ

13

¥3,580+税



ぶどうを軽く陰干しし凝縮度を高めてから発酵させるため熟したチェリーのような味わいです。果実味もしっかりとしているがスムーズな口当たりを持ち非常にバランスが取れたワインです

チェザーリ ジュスト ヴェネト

品種：コルヴィナ
メルロー
原産地：ヴェネト

フルボディ

14

¥3,670+税



しっかりとしたボディと熟れた果実のスパイシーな印象。ドライクランベリーや木の香りとドライな風味。シルキーなタンニンとの調和が美しい赤

カンティーナ バルベラ ダルバ スペリオーレ

品種：バルベーラ
原産地：ピエモンテ

フルボディ

15

¥4,280+税



深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨み強い力強さよりは、フレッシュさや上品さが強いヴィンテージ

レ マッキオーレ ボルゲリ ロッソ

品種：メルロー
カベルネ・フラン
シラー

フルボディ

16

原産地：トスカーナ

¥4,980+税