

---

*Bicchiere di vino*      グラスワイン

---

スパークリングワイン	¥900
白ワイン(お好みをお申し付け下さい)	¥800 ~
赤ワイン(お好みをお申し付け下さい)	¥800 ~

---

*Birra*      ビール

---

イタリア産瓶ビール モレッティ	¥800
プレミアムモルツ (生)	¥700

---

*Cocktail*      カクテル

---

ヴェルモット・ロッシ(ロック or オレンジ or ソーダ) 赤ワインに厳選したハーブやスパイスを漬けたリキュール	¥800
キール	¥650
レモントニック	¥650
アペロール(オレンジ or ソーダ)	¥650
カシス(オレンジ or ソーダ)	¥650
チンザノロッシ(ロック or ソーダ)	¥650

---

*Bevanda analcolia*      ソフトドリンク

---

イタリア産ノンアルコールビール(Moretti Zero)	¥600
ノンアルコールワイン(ワイン用の葡萄から造られたジュース)	¥700
サンペレグリーノ 500ml (ガス入りミネラルウォーター)	¥700
ジンジャーエール(辛口)	¥600
コーラ	¥600
ウーロン茶	¥600
ブラッドオレンジジュース	¥600
オレンジジュース	¥600

---

*Digestivo / Caffè*      食後酒 / カフェ

---

グラッパ      ワインを造った後のブドウの搾りかすで造る蒸留酒	¥660 ~
自家製リモンチェッロ      イタリア定番の食後酒	¥660
サンブーカ      アニスのリキュール、スッキリとした味わい	¥660
パッシート      乾燥させたブドウを使って造る甘口ワイン	¥660
アマーロ      香草、薬草で造られるイタリア産ビターリキュール	¥660

---

エスプレッソ	¥450
アメリカーノ	¥550
紅茶	¥500
ハーブティー	¥500

## Spumante

## スパークリングワイン

<i>BRUT Nture</i>	ブリュット・ナトゥーレ 12ヶ月の熟成。辛口メトードクラシコ	¥6,300
<i>Franciacorta Brut Francesco I</i>	フランチャコルタ・ブリュット フランチェスコ・プリモ シャルドネ主体。伝統的なスタイルのフランチャコルタ。柔らかい発泡	¥9,700
<i>LA GAZZELLA</i>	スプマンテ・ブリュット・ロゼ・ラ・ガッセッラ モスカート主体のロゼワイン。	¥9,700
<i>Champagne BOLLINGER</i>	シャンパーニュ ボランジェ 辛口シャンパーニュ。華やかな香りとしっかりとしたコクと旨み	¥12,000

## Vini Bianchi

## 白ワイン

<i>BIANCO SPINO 2021</i>	ビアンコスピノ トレッピアーノ主体で優しい口当たり	¥4,500
<i>Bianco MUNI 2020</i>	ビアンコ・ムーニ シャルドネ・ピノグリージョ・ドゥレッラのバランスがよく、しっかりした味わい	¥5,100
<i>Frecciabomb Biannco 2021</i>	フレッチャボンブ・ビアンコ 大人の清涼飲料水。スイスイ系	¥6,600
<i>Langhe Chardonnay 2019</i>	ランゲ・シャルドネ 口に含んだ瞬間に上品な香りと味わいが広がります。8か月のシュールリー。15か月熟成	¥7,100
<i>SAUVIGNON BLANC 2021</i>	ソーヴィニヨンブラン ドメーヌ・テッタ(岡山)のワイン。抜群な香りとキレのいい飲み口	¥7,700
<i>a-iuto! 2020</i>	アユート オレンジワイン。果皮由来の苦味とタンニン。しっかりとした酸の旨味	¥8,100
<i>Kerner 2020</i>	ケルナー コフェレルホーフ。綺麗な酸と余韻	¥8,900
<i>BIANCO SIVI 2016</i>	ビアンコ・シヴィ ダリオプリンチッチ。樽にて30ヶ月熟成。ノンフィルターで旨みの塊	¥9,300
<i>Damijan MALVASIA 2017</i>	マルヴァジア ダミアン。最高のヴィンテージ。パワフルでワイン単体でも楽しめます	¥12,500

<i>Pensiero</i> 2020	ペンスィエロ	¥4,500
サンジョベーゼ主体、派手さはないがスーッと馴染む飲み心地の良さ		
<i>PRIMITIVO DI MANDURIA</i> 2011	プリミティーボ	¥4,900
ドライイチジクのような香りとスパイス香。		
<i>GANG VANG</i> 2019	ガン・ヴァン	¥5,200
篠原麗雄が造るメルロー主体のフランス・ボルドーワイン		
<i>ROSSO MASIERI</i> 2020	ロッシ・マシェリ	¥5,400
出汁のような旨味		
<i>SOUL GLOU</i> 2021	ソウル・グロウ	¥6,800
薄旨赤ワイン。プリミティーボ 100% さっぱりとした仕上がり		
<i>BOURGOGNE PINOT NOIR</i> 2019	ブルゴーニュ ピノ・ノワール	¥6,900
シュヴィヨン・シェゾー。エレガントな味わい		
<i>Chianti Classico</i> 2019	キャンティ・クラシコ	¥7,100
イタリアワインと言えばこれ。		
<i>Coltrada Rouge</i> 2020	コルトラーダ・ルージュ	¥7,900
岡山県産メルロー主体		
<i>Damijan Prefit</i> 2017	ダミアン・プレリット	¥12,500
メルロー 85%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%。 □当たりがシルクのように柔らかく酸味のバランスがよく余韻が長い		
<i>La Premiere Foix Cabernet Franc</i> 2016	ラ・プリミエール・フォア・カベルネフラン	¥12,600
長野県産ワイン。エレガントな香りに適度なタンニン		
<i>"TASO" VALPOLICELLA SUPERIORE</i> 2011	タソ・ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ	¥12,600
生産者からの愛が詰まった味わい		
<i>TAURASI</i> 2009	タウラージ	¥13,000
南のバローロと言われるワイン。このビンテージはなかなかレアです		