

Stuzzichino おつまみメニュー

生ハム タパススタイル	¥550
自家製レバーペースト	¥550
ガーリックトースト	レギュラー ¥550 ハーフ ¥440
カリカリバケット(薄切りカリカリパン)	¥440
バケット	¥440
プチトマトと自家製生姜ジュレのカクテル風	¥330
コールドプレスオイルの揚げニョッキ コンソメ風味	¥550
有機野菜のオムレツ 有機トマトソースとチーズ風味	¥550
野菜のお出汁が沁みたピリ辛焼き野菜マリネ	¥440
有機ジャガイモと自家製マヨネーズのポテトサラダ	¥440
NATURAL TABLE名物色々前菜の盛り合わせ(2.3名様どうぞ)	¥1,650



Antipasuto 前菜

有機エリンギとトマトの鉄板バター醤油焼き	¥660
芳寿豚の鉄板ソーセージ	¥660
サーモンのカルパッチオ 自家製生姜ジュレソース	¥1,320
自家製ハンバーグ 有機トマトとチーズの熱々鉄板おつまみスタイル	¥990
牛ハラミの鉄板ミニステーキ	¥1,100

Insalata サラダ

有機野菜と鶏胸肉、自家製マヨネーズのサラダ	¥770
生ハムと有機野菜のサラダ	¥660
小海老と自家製玉ねぎドレッシングのサラダ	¥880



Olio 低温圧搾 高オレインの こだわり油の料理

ポテトフライ ハーブソルト風味	レギュラー ¥660 ハーフ ¥440
ポテトフライ チーズ&ペッパー風味	レギュラー ¥770 ハーフ ¥550
小海老のアヒージョ(コールドプレスオイル)	¥1,320
キノコのアヒージョ(コールドプレスオイル)	¥990
ちくわまみれのアヒージョ シラスのせ	¥770
鶏ももの唐揚げ レモンソルト風味	¥770



ちくわまみれのアヒージョ
シラスのせ



ポテトフライ ハーブソルト風味

Second メイン料理

とろとろに煮込んだ牛バラ肉 有機野菜添え	¥1,980
鶏もも肉のロースト 有機トマトのピリ辛ソース	¥1,430
牛リブステーキ 有機焼き野菜添え	¥2,200
ズッパ デイ ペツシェ (白身魚、有機トマト、無農薬レモンのスープ仕立て)	レギュラー ¥1,890 ハーフ ¥990

とろとろに煮込んだ牛バラ肉 有機野菜添え



鶏もも肉のロースト 有機トマトのピリ辛ソース



ズッパ デイ ペツシェ
(白身魚、有機トマト、無農薬レモンのスープ仕立て)

Primo Piatto

パスタ・リゾット

シンプルな有機トマトソースのポモドーロ 生パスタ タリオリーニ	¥880
有機玉ねぎとアンチョビ、烏賊のアーリオ・オーリオ スパゲッティ	¥990
キノコと芳寿豚のクリームソース 生パスタ タリオリーニ	¥1,320
アメリカース(海老出汁)と小海老のトマトクリームソースパスタ	¥1,320
濃厚チーズソースのニョッキ	¥1,100
有機トマトソースとカリカリベーコンのアラビアータ スパゲティ	¥1,100
色々キノコのクリームリゾット	¥1,100
♫の一品 ミニサイズ 自家製ミートソース・ボロネーゼ	¥550
♫の一品 葉物野菜のシンプルなミニリゾット	¥550

有機玉ねぎとアンチョビ、烏賊の
アーリオ・オーリオ スパゲッティ



色々キノコのクリームリゾット



アメリカース(海老出汁)と小海老の
トマトクリームソースパスタ



濃厚チーズソースのニョッキ



Dolce ドルチェ

ティラミス	¥550
冷たいアイスクーキ、カタラーナ	¥660
濃厚なガトーショコラ	¥770
アールグレイ風味のシフォンクーキ	¥770
シンプルなバニラアイス	¥440
アッフォガート	¥550



アールグレイ風味のシフォンクーキ



ティラミス

Cafe コーヒー&紅茶

ホットコーヒー	¥550
アイスコーヒー	¥550
デカフェコーヒー(ホット ノンカフェイン)	¥550
カフェ・オ・レ(ホット)	¥550
カフェ・オ・レ(アイス)	¥550
イングリッシュブレックファースト(ホット)	¥660
ダージリンティー(アイス)	¥550