

SAVOURY BITES



SAVOURY

CAPONATA

イタリアン夏野菜のトマト煮込み。サラミ添え



SAVOURY

CAPRESE

オリーブ、モッツアレラ、サラミとミニトマトのカプレーゼ



SAVOURY

VEGETABLE FRITTERS

カリフラワー、ズッキーニとアーティチョークの揚げ物 自家製タルタルソース添え



SAVOURY

PRAWN MINI QUICHE

ガーリック海老をのせたミニキッシュ



SAVOURY

AVOCADO TAR TAR

アボカドムースと季節魚介のタルタル



SAVOURY

FRITTATA

自家製イタリアンオムレツ



SAVOURY

SALMON
CREAM CHEESE

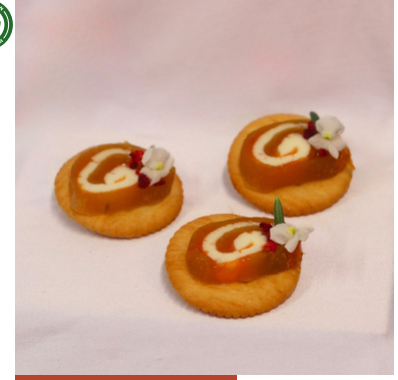
イタリアンペストとスモークサーモンのクリームチーズ巻き



SAVOURY

MARINATED OCTOPUS
WITH POTATO

タコとジャガイモのマリネサラダ



SAVOURY

DRIED PERSIMMON
CREAM CHEESE CRACKER

干し柿とクリームチーズ巻きのクラッカー

NO GLUTEN
グルテンフリーVEGETARIAN
ベジタリアンVEGAN
ヴィーガン

※お写真のフィンガーフードに使用しているハーブなどは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー（グルテンフリー・セリアック等含む）をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ぜひ事前にお知らせください。

SAVOURY BITES



SAVOURY

ITALIAN MEATBALLS

リコッタ入り自家製イタリアンミートボール、
自家製ソースに絡めて



SAVOURY

MAIALE TONNATO

24時間マリネした低温調理されたロースト
ポーク ツナとケッパーの自家製ソース添え



SAVOURY

ROAST BEEF

低温調理されたローストビーフ
セミドライトマトとルッコラ添え



SAVOURY

PROSCIUTTO FRUITS

プロシュートと季節のフルーツ巻き



SAVOURY

ASCOLANA

ひき肉とオリーブが入ったマルケ州の揚げ物



SAVOURY

EDAMAME PECORINO
TART

マスカルポーネ、枝豆とペコリーノのタルト



SAVOURY

ARANCINI

モッツアレラを包んだトマトリゾットの
アランチェーニ



SAVOURY

GORGONZOLA
SPRING ROLLS

イタリアンハーブを練り込んだゴルゴンゾーラ
とクリームチーズの春巻き



SAVOURY

PORK TERRINE

ポークテリーヌと粒マスタード



NO GLUTEN
グルーテンフリー



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ヴィーガン

※お写真のフィンガーフードに使用しているハーブなどは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー（グルテンフリー・セリアック等含む）をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ぜひ事前にお知らせください。

DIETARY FRIENDLY



DIETARY FRIENDLY

POLENTA CANAPE

ポレンタフライ
マッシュルームソテー乗せ



DIETARY FRIENDLY

FALAFEL

ひよこ豆でできたファラフェル



DIETARY FRIENDLY

CANNELLINI CROSTINI

自家製白インゲン豆のペーストの
クロスティーニ



DIETARY FRIENDLY

ROASTED EGGPLANT & HUMMUS SANDWICH

グリル茄子とフムスのヴィーガンサンド



DIETARY FRIENDLY

VEGAN CAPONATA

イタリアの夏野菜のトマト煮込み
とゼッポリーネ（青のりの揚げ物）



NO GLUTEN
グルテンフリー



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ヴィーガン

※お写真のフィンガーフードに使用しているハーブなどは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※アレルギー（グルテンフリー・セリアック等含む）をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ぜひ事前にお知らせください。

DESSERTS



DESSERT

CARROT CAKE

焦しバターのキャロットケーキ（胡桃入り）



DESSERT

TIRAMISU

マスカルポーネとエスプレッソのクラシックティラミス



DESSERT

RICH N' FUDGY CHOCOLATE BROWNIE

73%カカオの濃厚ブラウニー
季節のフルーツ添え

DESSERT

MARON TART

マロン、マスカルポーネとマロングラッセのタルト



DESSERT

CANNOLI

シチリアの伝統のデザート、
甘いリコッタクリーム、ピスタチオやチョコ
チップなどのトッピング付き

DESSERT

PUMPKIN TART

自家製カボチャビュレ、マスカルポーネの定番
タルト

DESSERT

APPLE CRUMBLE TART

林檎とキャラメルのタルト



DESSERT

LEMON POSSET

レモンと生クリームで作ったレモンポセット



DESSERT

PISTACCHIO & LEMON CAKE

生搾りしたレモンのパウンドケーキに
ピスタチオペーストと砕いたピスタチオNO GLUTEN
グルテンフリーVEGETARIAN
ベジタリアンVEGAN
ヴィーガン

※お写真のフィンガーフードに使用しているハーブなどは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー（グルテンフリー・セリアック等含む）をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ぜひ事前にお知らせください。

Pinsa



PINSA

ヴィガーナ

グリーンピースペースト、ソイチーズ、
パプリカマリネ、オリーブ



PINSA

ズッカ

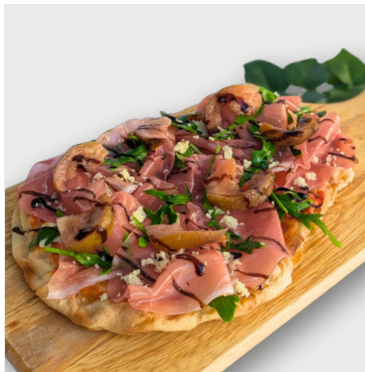
マスカルポーネ、カボチャピューレ、
スライスパンプキン、アーモンドスライス、
シナモンシュガー、蜂蜜



PINSA

マルゲリータ

トマトソース、ストラッチャテッラチーズ、
コンフィトマト、バジル、サルサヴェルデ、
オレガノ、ローズマリーソルト



PINSA

プロシュートフルーツ

マスカルポーネ、ルッコラ、プロシュート、
季節のフルーツのコンフィ、バルサミコ、胡椒



PINSA

サルシッチャ

ガーリックバター、ポテト、
自家製イタリアンサルシッチャ、
ローズマリーソルト、イタリアンハーブミックス



PINSA

チキングランベリー

ブリー、ルッコラ、スモークチキン、克蘭ベ
リーソース



PINSA

アランチャチョコラータ

マーマレード、スライスオレンジ、
ダークチョコレート、粉砂糖、糸唐辛子



PINSA

ほうれん草と海老

ほうれん草ペースト、ガーリック海老、
ストラッチャテッラチーズ、ピンクペッパー、
ディル、黒胡椒



PINSA

ピッカンテ

トマトソース、スパイシーサラミ、ソイチーズ
クリーム、セミドライトマト、パセリ



PINSA



PINSA

トンノ

トマトソース、ルッコラ、ツナ、ケッパーズ、チリ、パセリ、胡椒



PINSA

モルタデッラ

リコッタ、モルタデッラハム、ピスタチオ、ピスタチオソース



PINSA

季節のフルーツ

マスカルポーネ、ジャム、季節のフルーツ、ナッツ、エディブルフラワー



PINSA

サーモン

アンチョビバター、ルッコラ、モッツアレラブッフアラ、サーモンマリネ、ピンクペッパー、レモンゼスト、ディルソース、ディル



PINSA

トリュフマッシュルーム

ガーリックバター、マッシュルーム、トリュフ、ストラッチャテッラチーズ、パセリ、黒胡椒

PINSA SIZE

大きいパーティー
サイズピンサはこの
ようなものになります。

当日はこちらの大きい
ピンサを提供致します。

上記のピンサはお店で
提供してる一人前の
大きさのピンサです。



季節限定など、このメニューにはないものもございますためお気軽にお声がけくださいませ。



※お写真のフィンガーフードに使用しているハーブなどは、仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※アレルギー（グルテンフリー・セリアック等含む）をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ぜひ事前にお知らせください。