



# IN THE GREEN

Trattoria, Pizzeria, Caffè



本日鮮魚のカルパッチョ

本日鮮魚のカルパッチョ 1450  
Today's Carpaccio



タコとプンタレッラのマリネ 1500  
Marinated Octopus and Puntarella



アフエッタートミスト (2名様以上でどうぞ)  
Affettato Misto

生ハム・サラミなどの  
盛合せ

1320



タコとプンタレッラのマリネ

生ハム 780  
Prosciutto

オリーブマリネ 550  
Marinated Olives



キャロットラペ 550  
Carrot Rape

パン 380  
Bread

\* 価格は全て税込表示です \* 写真は実際とは異なる場合がございます

## STARTERS

## MARKET TABLE

市場のお惣菜

-  **明太子と季節野菜のアヒージョ** 850  
Mentaiko & Seasonal Vegetable Ajillo
- 砂ずりとマッシュルームのアヒージョ** 1050  
Chicken gizzard & Mushroom Ajillo
- 
- フレンチフライ** 550  
French Fries
- シバエビのフリット** 600  
Shrimp Fritto
-  **黒メバルと大原野菜のフリット** 1450  
Japanese Rockfish & Local Vegetables Fritto
- スパイシーチキンウィング** 820  
Spicy Fried Chicken Wing
-  **丹波黒どり手羽先のフリット 自家製生七味** 950  
Deep-fried KYOTO Local Chicken Wing



明太子と季節野菜のアヒージョ



シバエビのフリット



黒メバルと大原野菜のフリット

## VEGETABLES

野菜をたっぷり食べる一皿



**ベーコンと温度卵の  
リヨン風サラダ** 1150  
Salade Lyonnaise



**和歌山県産釜揚げしらすと  
ほうれん草、  
パルミジャーノのサラダ** 1280  
White bait & Spinach Salad



**タスマニアサーモンのスモーク**1450  
シーザーサラダ仕立て  
Smoked Tasmanian Salmon  
with Caesar Salad Style

\* 価格は全て税込表示です \* 写真は実際とは異なる場合がございます

# ANTIPASTO



## PASTA

パスタ



海老と茄子の  
トマトクリーム 1850  
Spaghetti with Shrimp  
& Eggplant with  
Tomato Cream Sauce



イカスミの  
タリオリーニ 2100  
Tagliolini with  
Squid Ink



アラビアータ 1650  
トロットレ  
Trottole All'arrabiata  
\*駒という意味のネジネジパスタ



カルボナーラ 1500  
Spaghetti Carbonara



牛肉のボロネーゼ 1650  
温度卵添え  
Beef Bolognese with  
Half Boiled Egg



桜海老と春キャベツの  
ペペロンチーノ  
SAKURA Shrimp &  
Cabbage Peperoncino

1700



海老と蓮根、  
九条ネギの葱ベーゼ  
Shrimp, Lotus root &  
KUJO Leek

2000

## CHEF'S SPECIALITE

シェフのオススメ

奥丹波どりのタンドリーチキン 1870  
Tandoori Chicken

京都丹波産 日吉豚フィレ肉の  
ミラノ風カツレツ 1850  
KYOTO Local Pork Cutlet



京都丹波産 日吉豚スペアリブ 2000  
KYOTO Local Pork Spareribs

牛ステーキとポテトフライ  
バーベキューソース 1990  
Beef Steak & French Fries  
with BBQ Sauce



奥丹波どりのタンドリーチキン



京都丹波産  
日吉豚フィレ肉のミラノ風カツレツ



京都丹波産 日吉豚スペアリブ

\*価格は全て税込表示です \*写真は実際とは異なる場合がございます



# PIZZA

薪窯で焼いたナポリピッツァ



**マルゲリータ** 1700

●トマトソース ●モッツアレラ ●バジル

**Margherita**

マルゲリータ王妃も愛した言わずと知れた定番ピッツァ



**DOC水牛モッツアレラとチェリートマト** 2400

●チェリートマト ●水牛モッツアレラ ●バジル

**DOC Mozzarella di Bufala**

貴重なフレッシュの水牛モッツアレラを使用  
濃厚なコクと旨味は水牛ならではの



**ナポレターナ** 1600

●トマトソース ●チェリートマト ●オリーブ ●ケッパー ●アンチョビ ●ニンニク

**Napoletana**

“ピッツァ=チーズ”の常識を覆す一枚  
お酒のお供にもピッタリでファン続出  
\*チーズ不使用



**クアトロフォルマッジ** 2400

●ゴルゴンゾーラ ●タレージョ ●リコッタチーズ ●モッツアレラ

**Quattro Formaggi**

クアトロフォルマッジとは4種のチーズ  
チーズ好きにはたまらない濃厚な味わい



**ピアンケッティ** 1800

●サルサベルデ ●生海苔 ●和歌山県産シラス ●自家製セミドライトマト ●青唐辛子 ●ニンニク ●グラナパターノ ●ピカンテオイル

**Bianchetti**

焼き上がった生海苔の磯の香りと  
にんにくと青唐辛子はお酒との相性抜群!  
ピリッとした辛さを是非お楽しみください



**ペスカトーレ** 2200

●イカのトマト煮込み ●ムール貝 ●海老 ●ニンニク ●オレガノ

**Pescatora**

濃厚な魚介のソースが漁師街ナポリを  
想わせる一枚



**サラメ ピカンテ** 1900

●トマトソース ●九条ネギ ●ピカンテサラミ ●サルシッチャ ●マッシュルーム ●ミニトマト ●青唐辛子 ●にんにくスライス ●黒七味

**Salame Picante**

パンチの利いた辛さが食欲を掻き立てる  
クセになる一枚



**ヴェルドゥーレ** 1800

●九条ネギ ●揚げナス ●季節野菜 ●ぎんびらレンコン ●ペペロナータ ●自家製セミドライトマト

**Verdure**

お野菜をふんだんに、ヘルシーな一枚  
ベジタリアンの方もOK!!  
\*モッツアレラ不使用



**フィーコ** 2300

●リコッタチーズ ●いちじく ●ゴルゴンゾーラ ●モルタデッラハム ●モッツアレラ

**Fico**

いちじく、ゴルゴンゾーラ、モルタデッラと  
主張の強い食材同士が引き立て合う  
バランスの取れたピッツァ



**ポルチーニ** 2100

●ポルチーニソース ●5種のきのこ ●モッツアレラ ●モルタデッラ ●バター

**Porcino**

ポルチーニの香りが口いっぱいに広がる  
贅沢なピッツァ



**ビスマルク** 1900

●トマトソース ●モルタデッラハム ●卵 ●モッツアレラ ●マッシュルーム

**Bismarck**

ハムとマッシュルームに絡む半熟卵が  
マイルドな味わいに



**ジェノベーゼ** 1900

●ジェノベーゼリコッタソース ●自家製サルシッチャ ●マッシュルーム ●セミドライトマト ●モッツアレラ

**Genovese**

香り豊かなジェノベーゼソースを  
リコッタチーズでマイルドな味わいに  
スパイシーなサルシッチャとも相性抜群!!

\*価格は全て税込表示です \*写真は実際とは異なる場合がございます