

Presto ハイッハ X=ニュー

- オリーブ ¥550
- 焼きたてカルミのチーズ添え ¥550
- 揚げピスタ ¥550

Antipasti 前菜

- 前菜の盛り合わせ ¥1,980
- 生ハム盛り ¥1,650
- ガーリックトースト ¥385
- ブルスケッタ 18cmにお好みの具材をのせる
19cmの軽食 ¥550
- チーズの盛り合わせ ¥1,320
- インサニタレッサ (イタリアンポテトサラダ) ¥880
- カプレゼ ¥880
- 信州まこととEビのオイルポリート ¥990
(イタリアンビーフ)
- 自家製ハムの盛り合わせ ¥1,980
- 季節野菜のバーニカウダ ¥1,760

Salata サラダ



- 生ハムミゼーザサラダ ¥1,320
- スモークをかけた信州サモント
- 苦み野菜のサラダ ¥1,650

Food Menu



コピレト代として
お一人様550円頂戴しております
表示価格は全て税込みです

Fritto 揚げ物

- パルメザンチーズポテト ¥770
- フッシュ&チップス ¥1,430

Pizza ピザ



- マルゲリータ (トマト・モッツレラ・バジル) R ¥1,760 / L ¥2,310
- BLT (ベーコン・レタス・トマト)
- マリナーラ (アンチョビ・ニンニク・カマンベール)
- サルティネーラ (アンチョビ・ニンニク・オリーブオイル・モッツレラ)
- サルモーン (スモークサーモン・ホホー・つぶコーン)
- 本日のピザ (内容はスタッフまで!)

Pasta パスタ



- ボロネゼのリガトニ ¥1,760
- カルボナーラのペンネ ¥1,760
- 本日のパスタ (内容はスタッフまで!)

Risotto リゾット



- 国産豚バラ肉のストラッチを入れた
トマトリゾット ¥1,980
- ポルチニ茸のリゾット ¥2,420

豚バラ肉を煮込んだ際に
煮崩れたお肉を
リゾットに合わせてはす

イタリア産のポルチニ茸を
じっくりバターでソテーし
鶏がらのコンソメで味付け
しています

Piatti di carne 肉料理



- 国産牛トリッパの煮込み ¥1,870 トリッパ「牛の第二胃袋」
- 国産牛肉モモ肉のローストビーフ ¥1,540
- 国産牛肉モモ肉のタリアータ ¥1,650 タリアータ「薄く切ったお肉、
熱成りにしたことで肉の
繊維がほろほろと
ほろほろと」
- 低温ローストした
国産牛サロインのビステッカ ¥2,970 下処理に5時間かけ
肉の旨味を逃さず
焼き上げます

- 豚バラ肉のカッソラ ¥1,980 オレンジアンチョビ・香味野菜と一緒に
2日間かけて煮込みます
- 諏訪味豚ヒレ肉のゴトレッタ ¥1,980 ミラノ風カツレツ
- 信州真田丸軍鶏のディアボラ ¥2,750 焼きたての鶏が
「悪魔の顔」のようになり
（7.11の）由来の
チキンスティック

Piatti di Pesce 魚介料理

- 2枚貝のワインバター蒸し ¥1,320

Dolce デザート

- 本日のデザート3点盛り ¥880
- デザート ¥660

2名様からご注文頂ける
シェアメニューとなります。
フィルチェ以外のお料理を
出来上がり次第
ご提供させていただきます。



Set menu



¥3,300

¥4,400

¥5,500

アンティパストミスト(前菜の盛合せ)

アンティパストミスト(前菜の盛合せ)

アンティパストミスト(前菜の盛合せ)

ミ-ザ-サラダ
生ハム or 信州サ-モン

ミ-ザ-サラダ
生ハム or 信州サ-モン

ミ-ザ-サラダ
生ハム or 信州サ-モン

(一回2~3名様盛りとなります)

(一回2~3名様盛りとなります)

(一回2~3名様盛りとなります)

本日のパスタ or ピザ
(一回2~3名様盛りとなります)

本日のパスタ or ピザ
(一回2~3名様盛りとなります)

本日のパスタ or ピザ
(一回2~3名様盛りとなります)

本日のフィルチェ

諏訪味豚ぶれ肉のトリレッタ

低温ロースにした
国産牛サロシのピステッカ

表示価格は全て税込みです
又、おひとり様価格です

本日のフィルチェ

本日のフィルチェ