

赤ワイン Vini rossi

- ヴァルポリチェッラ スーペリオレ DOC "ナンフレ"** **ブドウ品種** コルヴィーナ、ロンディネッラ
Valpolicella superiore DOC "Nanfre" tenuta sant' antnio テヌータ サンアントニオ **ヴェネト州**
黒果実でもカシスやブルーベリーのフレッシュさとフルーティな香りが特徴。杉のような清涼感があり、
ふくよかな果実の広がりと旨みを感じる。しっとりとした舌触りも好印象。軽めの肉料理などと!!
3800円
- ウンブリアロッソ DOC "ヴァスチェッロ"** **ブドウ品種** メルロー、カベルネソーヴィニオン
Umbria rosso DOC "vascello" falesco ファレスコ **ウンブリア州**
豊かなフレーバーの中に バニラの風味が感じられるバランスの取れた味わいの
メディアムボディの 赤ワイン。いも豚肉のローストや 鴨肉のローストなどに合わせてみてはどうでしょうか。
3300円
- キャンティ DOCG "ロケット"** **ブドウ品種** サンジョベーゼ
Chianti DOCG "Rocchetto" ridolfi リドルフィ **トスカーナ州**
キャンティらしい若々しいフレッシュな酸味があり、ほのかにタンニンが感じられ、味わいのバランスが良い。
果実の甘味と酸味のバランスが良い。軽なお肉料理とご一緒に。
3300円
- ラツィオ ロッソ IGT "テルルス"** **ブドウ品種** シラー
Lazio rosso IGT "Tellus" faresco ファレスコ **ラツィオ州**
チェリーなどのフルーツにスパイスやヴァニラの甘い香り。葡萄らしい爽やかさ、少しのタンニンが心地よい
バランスの取れたワイン。フリット類、トマト系のパスタ料理、リゾット料理、軽なお肉料理に合わせると良いようです。
3800円
- ザモ ロッソ ヴェネツィア ジューリア** **ブドウ品種** レフォスコ、メルロー、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン
Zamo rosso Venezia Giulia le vigne di zamo レ ヴィーニュ ディ ザモ **フリウリ ヴェネツィア ジューリア州**
チェリーやラズベリー、スマイルの生き生きとした香り。フレッシュさが心地よい、素直な味わいのワインです。
鮮魚のソテーなどのお魚料理や軽なお肉料理との相性が良いです。
3900円
- 1952 ブリンディシ DOC リゼルヴァ** **ブドウ品種** ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ
1952 brindisi riserva sampietrana サンピエトラーナ **プーリア州**
樹齢50、60年。12か月のオーク樽熟成の後の2年間の瓶内熟成。カシスやブルーベリーの濃厚な香り
ヴァニラの香りが漂います。果実味がありしっかりとした骨格のあるコスパいいワイン。温かいお肉系の前菜や
トマト系、チーズ系、ラグー系のパスタとも相性がいい万能選手。もちろん、ローストしたお肉料理にも合います。
4700円
- シチリア IGT "ラヴィコ"** **ブドウ品種** ネレツコ マスカレーゼ
Sicilia IGT "Lavico" duca di salaparuta ドゥーカ ディ サラパルータ **シチリア州**
ラヴィコという名前は溶岩を意味するlavaに由来します。スパイシーで複雑性に富み、木樽熟成からくるバニラ香が
バランスよく感じられます。トマトソース系のパスタや煮込み、ロースト系のお肉料理などとご一緒に。
5000円
- ラクリマ ディ モッコ ダルバ "フォンテ デル レ"** **ブドウ品種** ラクリマ ディ モッコ ダルバ
Lacrima di morro d' alba " Fonte del Re " umani ronchi ウマニ ロンキ **マルケ州**
バラやスマイルのような華やかな香り、ふくよかな果実味と細やかなタンニンのあるブドウらしいワイン。
歴史的にも絶滅しかけた 奇跡のブドウと呼ばれている希少なワイン。トマト系のパスタ、鴨肉料理、軽なお肉料理との相性は抜群!!
4500円
- アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DOCG** **ブドウ品種** コルヴィーナ ヴェロネーゼ、モリナーラ、ロンディネッラ
Amarone della valpolicella DOCG Le colline del filari リ コッリーネ デル フィラーリ **ヴェネト州**
透明感のあるガーネット色 陰干しを90日間から130日間して 味を濃縮させたブドウで造るアマローネ。
ビターチョコや熟した果実の香り。力強い口当たりの中に アマローネらしい微かな甘味もある。
牛肉料理や 馬肉料理、内臓系の料理との相性は抜群です
6500円
- ヴィーノ ノーヴィレ ディ モンテプルチャーノ DOCG** **ブドウ品種** ブルニョーロジェンティーレ (サンジョベーゼG)
Vino nobile di montepulciano DOCG Fattoria del cello ファットリア デル チェッロ **トスカーナ州**
黒いベリー、スパイスの香り。"モンテプルチャーノの高貴なワイン"という名の通り、まろやかで、程よい
タンニンが調和したワイン。余韻に残る甘酸っぱさが特徴的。鴨肉のバッパルデッレやチーズとご一緒に。
7300円
- アルトアディジェ DOC "メクザン" ピノ ネーロ** **ブドウ品種** ピノ ネーロ
Alto adige DOC "Meczan" pinot nero J.Hofstatter ジョゼフ ホフスタッター **トレンティーノ アルトアディジェ州**
ガーネットの輝きを持つ明るいルビー色。野生のチェリーやベリー類などのフレッシュで魅力的な芳しい香り。
口の中で果実味があふれるコクのある リッチな味わい お肉のローストや お肉のソースのパスタ料理どうぞ!!
6800円
- コッリ オリエンターリ デル フリウリ DOC** **ブドウ品種** メルロー
Colli orientali del friuli DOC le vigne di zamo レ ヴィーニュ ディ ザモ **フリウリ ヴェネツィア ジューリア州**
樹齢の古いメルローをスロベニア産の大樽で熟成させて生まれたワイン。ベリー系の香りとタンニンのバランスがよく
、繊細な味わいと長い余韻が印象的です。煮込み料理や、チーズの盛り合わせなどとご一緒に。
7500円
- ブルネッロ ディ モンタルチャーノ DOCG** **ブドウ品種** ブルネッロ (サンジョベーゼ グロッツ)
Brunello di montalcino DOCG Castello Banfi カステッロ バンフィ **トスカーナ州**

トスカーナでは“至高のワイン”と呼ばれるワイン。ヴァニラやコーヒーのようなアロマティックな香りに、凝縮されたブドウのねっとりとした舌触りが心地よい。ジビエ料理やチーズ料理との相性が良い。

11500円

14. ヴァルテッリーナ スーペリオレDOCG”インフェルノ カルロ ネグリ” **ブドウ品種**キアヴェナスカ (ネッピオーロ)
Valtellina superiore DOCG "inferno Carlo negri" Nino negri ニーノ ネグリ **ロンバルディア州**
濃いルビーレッド。ベリーのジャム、ナツメグ、すみれのような印象的な香りのある豊かで複雑なブーケ。骨格のしっかりとした芳醇なベルベットのようになめらかで酸とタンニンのバランスの良いエレガントな味わい。後味に炒ったヘーゼルナッツの香ばしさを感じます。特に良く合うワイン、料理は牛肉・ラム・ジビエ肉のローストなど！！

8700円

15. トスカーナ IGT”イル ネーロ ディ カサノーヴァ” **ブドウ品種** サンジョベーゼ
Toscana rosso IGT "Il nero di casanova" La spinetta ラ スピネッタ **トスカーナ州**
熟したベリー、バニラ、コーヒーの香り、まろやかなタンニン、酸味のバランスが良く、トスカーナファンもうなづく1本、トマトソース系の魚介の Pasta や軽いお肉のロースト、トマト煮込みなどと一緒に。

7800円

16. アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ DOCG **ブドウ品種**コルヴィーナ ヴェロナーゼ、モリナーラ、ロンディネッラ
Amarone della valpolicella DOCG Luigi righetti ルイーゲ リゲッティ **ヴェネト州**
陰干しを90日間から130日間して 味を濃縮させたブドウで造るアマローネ。特にクラシコ地区という昔からある土壌で育てたブドウのみを選定している。チョコレート香や熟した果実の香り。熟成感が素晴らしい。牛肉料理や 馬肉料理、内臓系の料理との相性は抜群です

10500円

シェフおすすめの リグーリア州、ピエモンテ州のワイン 赤ワイン Vini rossi

1. コッリ デイ ルーニ DOC ロッソ **ブドウ品種** サンジョベーゼ、カナイオーロネーロ
Colli di luni DOC rosso Lunae ルナエ **リグーリア州**
キイチゴや プラム、チェリーの香り。まろやかで優しい口当たりの辛口。サンジョベーゼ主体での有名なキャンティエーと似た配合で造られる。鴨肉のバツバルデッレや牛ほほの赤ワイン煮込みなど。

5600円

2. ピエモンテ DOC”オットーネ ウノ” **ブドウ品種** バルベアラ
Piemonta DOC Barbera Sansilvestro サンシルヴェストロ **ピエモンテ州**
ブルーベリーのような香り。果実味と酸味のバランスが取れた味わい。スッキリと気分のいい赤。

3500円

3. グリニョリーノ ダスティエー DOC”スフラージオ” **ブドウ品種** グリニョリーノ
Grignolino d'asti DOC "Sufragio" Stella giuseppe ステラ ジュゼッペ **ピエモンテ州**
ピエモンテ州にしかない 土着ブドウ品種グリニョリーノ。ロゼのように淡いチェリーレッド。野イチゴやラズベリーのような香り、ミネラル感もあり ほのかなタンニンが気品良く調和しています。前菜の煮込み料理や、リゾット、重めのパスタ料理などに！！

5500円

4. ドルチェットダルバ DOC”マーニャ” **ブドウ品種** ドルチェット
Dolcetto d'Alba DOC "Magna" Paolo Manzone パオロ マンツィオーネ **ピエモンテ州**
凝縮感があり、野生の高い果実の香りと骨格を持つドルチェット。しっかりとしたルビーレッド、ドルチェットらしい甘酸っぱさ、上品なコクとのバランスがあります。 トマト煮込みやサラミの盛り合わせなどに！！

4500円

5. コッリーネ ノヴァレーゼ”マッジョリーナ” **ぶどう品種** ネッピオーロ
Colline novaresi "maggiorina" Le piane レ ビアーネ **ピエモンテ州**
ポーカという、ガッティナーラ、ゲンメに近接する大地で育ったネッピオーロ、雹害により 絶滅しかけたこの地区のネッピオーロを復活させ、他にはない新しいネッピオーロのスタイルのワイン。1年熟成でこのクオリティーは間違いないです

5600円

6. リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ DOC ロッセーゼ **ブドウ品種** ロッセーゼ
Riviera ligure di ponente DOC rossese Cascina Praie プンタ クレーナ **リグーリア州**
チェリー、スパイス、野生のバラの香り、赤い果実、甘いタンニン、スパイシーな味わい。リグーリアの西タジャスカ種のオリーブの生産地の近く。ウサギのサンレモ風煮込み、塩たらのフリットにはこれ！！

6900円

7. ヴェルドゥーノ ペラヴェルガ DOC **ブドウ品種** ペラヴェルガ
Verduno peraverga DOC Reverdito michele レヴェルディート ミケーレ **ピエモンテ州**
ピノノワールを彷彿とさせるような赤いチャーミングな香り、程よいタンニンが感じられバランスが取れている。生産者によると、ペラヴェルガこの土地唯一のブドウで全生産者合わせても1200本の希少価値のあるワインだとか。

6300円

8. ロエーロ ロッソ DOCG **ブドウ品種** ネッピオーロ
Roero rosso DOCG deltetto デルテット **ピエモンテ州**
ネッピオーロ特有の豊かな酸味と、カシスを思わせる香り、エレガントな口当たりと、程よいタンニンの調和が素晴らしく、ほのかに残る余韻が良いワイン。チーズや 重めのお肉料理と合わせてみては??

5500円

9. コッリ トルトネーゼ DOC”ブラゲ” フレイザ **ブドウ品種** フレイザ
Colli tortonesi Freisa "Braghe" Claudio Mariotto クラウディオ マリオット **ピエモンテ州**
ラズベリーやバラの高貴な香り。凝縮感のある果実味としっかりとしたタンニンもある一本。ピエモンテにしかない

5800円

フレイザという かなり希少なブドウです。クリームソース系のパスタや牛肉のローストなどと一緒に。

10. バルベーラ ダステイー DOC "カ デイ ピアン"

Barbera d'asti DOC "Ca di Pian" La spinetta ラ スピネッタ

すみれの花やベリー類の香り。ブドウ本来の味がしっかりと感じられ、柔らかな風味とエレガントさがある。バルベーラでありながら、素晴らしいワインに仕上がっています。バーニャカウダやお肉料理全般に！！

ブドウ品種 バルベーラ
ピエモンテ州

8200円

11. バローロ DOCG

Barolo DOCG Gigi rosso ジー ジ ロッソ

チェリーや白コショウの香り、なめらかでスパイシーな味わいと、かすかな甘み、しっかりとした酸味に豊富なタンニンのエレガントなバランスが良い"王のワイン" チーズやジビエ料理などと。

ブドウ品種 ネッピオーロ
ピエモンテ州

8200円

12. バルバレスコ DOCG

Barbaresco DOCG La ca'nova ラ カ ノーヴァ

シェフが2年4か月過ごした バルバレスコ村。思い入れもさることながら、カシスのジャムのような芳醇な香りと豊かなタンニン、凝縮感が素晴らしい。これには 牛ほほの赤ワイン煮や牛肉のローストなどどうぞ

ぶどう品種 ネッピオーロ
ピエモンテ州

8200円

13. カレーマ クラシコ DOC

Carema classico DOC produttori di nebbiolo di carema ネッピオーロ デイ カレーマ

ネッピオーロ特有の豊かな酸味と、カシスを思わせる香り、エレガントな口当たりと、程よいタンニンの調和が素晴らしく、ほのかに残る余韻が良いワイン。チーズや 重めのお肉料理と合わせてみては??

ブドウ品種 ネッピオーロ
ピエモンテ州

6900円

14. ガッティナーラ DOCG

Gattinara DOCG Travaglini トラヴァリーニ

ベリー系の果実やプラム、さらにはバニラや甘草などの魅力的な香りとのほのかな酸味、豊かなボディが特徴です。伝統的なガッティナーラのボトルスタイルを使用することは、伝統を大切に守るトラヴァリーニ社の姿勢を示しています。

ブドウ品種 スパナ (ネッピオーロ)
ピエモンテ州

8800円

15. ゲンメ DOCG

Genme DOCG Ioppa イオッパ

ネッピオーロ特有の豊かな酸味と、カシスを思わせる香り、エレガントな口当たりと、程よいタンニンの調和が素晴らしく、ほのかに残る余韻が良いワイン。チーズや 重めのお肉料理と合わせてみては??

ブドウ品種 スパナ (ネッピオーロ)
ピエモンテ州

9800円

白ワイン Vini bianchi

1. サレント IGT "ペトラーチェ"

Salento IGT "Petra Luce" Castello Monaci カステッロ モナチ

フルーツや花の魅惑的な香り、口当たりがよく、飲み心地が爽快な味わい、後味に優しい余韻とフレッシュ感も 残るワイン。冷前菜全般、鶏レバーのソテーなど、オレキエッタは特にお勧めです

ブドウ品種 ヴェルデーカ
プーリア州

3600円

2. イゾラ デイ スラーギ IGT "イ ピアーニ"

isola dei nuraghi IGT "i piani" Sella e mosca セッラ エ モスカ

セッラモスカでしか栽培されていない幻のぶどうトルパートがブレンドされています。爽やかな風味にブドウのフルーティーさが特徴的な辛口。 魚系のお料理全般。野菜やお肉でも冷前菜ならおすすめのきりっとしたワイン。

ブドウ品種 ヴェルメンティーノ、トルパート、スラーグス
サルデーニャ州

3200円

3. テッレシチリアーネ IGT

Terre siciliane IGT bianco Duca di saragnano ドゥーカ デイ サラニャーノ

フレッシュなアタックと、優しい渋みを感じる。深くエレガントな果実の風味をや 熟したリンゴをイメージさせる香りの軽めの辛口。冷前菜の盛り合わせや サラダ類、オリーブオイル系のパスタ全般とどうぞ！！

ブドウ品種 シャルドネ、インツォーリア
シチリア州

3500円

4. カーザ マッタ ビアンコ トスカーナ IGT

Toscana IGT Casa matta bianco bibi graetz ビービー グラーツ

トスカーナ州の秀逸なワイナリー。 畑に対しての思い入れも深く、昔ながらの栽培にこだわる。明るい金色の外観フルーティでリッチなアロマ、白い花にわずかに草が漂う香り。調和のとれた白のフルボディワイン

ブドウ品種 ヴェルメンティーノ、トレヴィアーノ、モスカート
トスカーナ州

3700円

5. スラーグス デイ カリアリ DOC "セレガス"

Nuragus di cagliari "S'elegas" Argiolas アルジョラス

緑色の輝きを持つ鮮やかな淡黄色。フルーティーで香り高いバランスのとれたアロマが広がる。麦わら色。ミネラル感のあるフレッシュさから、かすかに苦味のある味へと繋がる。魚介のマリネや サラミ、生ハム類とと一緒にどうぞ

ブドウ品種 スラーグス
サルデーニャ州

4900円

6. フリウラーノ DOC "トオー"

Friulano DOC "Toh" Di Leonardo デイ レオナルド

リンゴや トロピカルフルーツ、アーモンドの香り、ほのかな甘みと、後味に残る軽い苦み、穏やかな酸味が調和したワイン。肉料理の前菜、お魚料理、オリーブオイル、トマトソースのパスタ料理全般と共に

ブドウ品種 フリウラーノ
フリウリ ヴェネツィア ジュリア州

4200円

7. ソアーヴェ クラッシコ DOC

Soave classico DOC Cantina di gambellara カンティーナ デイ ガンベッラーラ

新鮮でさわやかな口当たり、際立つ果実味と深みのある味のある辛口。トマトソース系のパスタ、魚介系の前菜、白身の肉料理などとの相性が良いようです

ブドウ品種 ガルガーネガ トレヴィアーノ
ヴェネト州

3300円

8. **バジリカータ IGT マンフレディ ピアノコ** **ブドウ品種** ミュラートゥルガウ、トラミネールアロマーティコ
Basilicat IGT Manfredi bianco Re Manfredi レ マンフレディー **バジリカータ州**
花やフルーツなどの複雑で力強いアロマと 豊かな果実味が凝縮したワイン。北イタリアやヨーロッパ北部の
冷涼な地域で栽培されるぶどうを、温暖な地域で育てた 珍しい一本、軽めの肉料理やトマトソースのお料理と！！ **5500円**

9. **コッリ オリエンターリ デル フリウリ DOC ソーヴィニオン** **ブドウ品種** ソーヴィニオン
colli orientali del friuri DOC Sauvignon ロダロ **フリウリ ヴェネツィア ジュリア州**
爽やかな黄色。セージやタイム、柑橘系果物、グリーンペッパーに、ほのかにトマトの葉などの香りを感じさせる **6500円**
爽やかでエレガントなアロマ。グレープフルーツやハーブの味わいが広がる。フレッシュなミネラルのあるワイン
香りの聞いたサラダ仕立ての冷前菜 全般。 野菜や魚、チーズ系のパスタ料理、自身の肉料理との相性が良いようです

シェフおすすめの リグーリア州、ピエモンテ州のワイン

白ワイン Vini bianchi

1. **コッリ ディ ルーニ ヴェルメンティーノ エチケッタ グリージャ DOC** **ブドウ品種** ヴェルメンティーノ
Colli di luni "vermentino" DOC etichetta grigia Lunae ルナエ **リグーリア州**
白い花、果実の香り 厚みのある 豊かな味わいと、酸味、ミネラルが調和したバランスが良い。
ぜひ ジェノバペーストのパスタや、真鯛のリグーリア風などに！！ **4900円**

2. **コッリ ディ ルーニ DOC "グラディウス"** **ブドウ品種** ヴェルメンティーノ、マルヴァジアピアンカ、アルヴァネッカ
Colli di luni DOC "Gladius" La baia del sole ラバイア デルソーレ **リグーリア州**
よ緑が買った淡いイエロー、完熟した柑橘系のような甘く爽やかな香り。果実味が豊かでミネラルが豊富なワイン
冷前菜の盛り合わせや、ジェノバペーストのパスタ料理、温かい魚料理全般に！！ **3800円**

3. **ランゲ DOC シャルドネ** **ブドウ品種** シャルドネ
Langhe DOC "shardonei" mustera ムステラ **ピエモンテ州**
ややグリーンがかった色合いで、若いパイナップルのように甘酸っぱさを感じる。ドライな口当たりで軽めの料理に向く。
淡いイエローで、白い花やフルーツ感に富んだ香りが広がる。2003年から シェフが住んでいた地域でワインを造り
始めたワイナリー。 シェフの恩師とも交流があり、オーナーのジュリアーノさんの熱い真摯な気持ちが詰まったワインおすすめです **3900円**

4. **ロエーロアルネイス DOCG "ダイヴェイ"** **ブドウ品種** アルネイス
Roero arneis DOCG "daivej" Deltetto デルテット **ピエモンテ州**
フローラルな中にハーブのニュアンスを感じる香り。フレッシュな口当たりで、口に含んでいると塩気のある上品な
ミネラル感や旨みがじんわりと広がります。ほのかなアーモンドの香りが心地よく、スリムでエレガントなワインです。
イタリア、ガンベロロン誌のコストパフォーマンス良いワインとして 賞も取っているおすすめワイン **4600円**

5. **リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ DOC ピガート** **ブドウ品種** ピガート
Riviera Ligure di ponente DOC pigato Durin ドゥリン **リグーリア州**
リグーリアにしかほばない ピガートというブドウ。あみずや熟した桜桃、はちみつ、白い花の香り、
ミネラル感が 豊かに味わえる中辛口。ジェノバペーストのパスタや 真鯛のリグーリア風、
チュッピンなどは 定番です。 **6300円**

6. **エルバルーチェ ディ カルーズ DOC "ラ ルスティア"** **ブドウ品種** エルバルーチェ
Erbaluce di Caluso DOC "La Rustia" Orsolani オルソラーニ **ピエモンテ州**
花や草の香り、軽い苦みとほのかな酸味 バランスの取れた、希少ブドウ品種の香り高い辛口
当然 ピエモンテ料理の軽めの前菜 や パスタなどと一緒に。 **5500円**

7. **コッリ トルトネージ DOC "ピタッソ"** **ブドウ品種** ティモラッソ
Colli tortonesi DOC "Pitasso" Claudio Mariotto クラウディオ マリオット **ピエモンテ州**
クリアで粘性がありながら 柔らかな舌触りと底辺からこみあげる果実の力強さ 流麗なミネラルが存分
に感じられる 秀逸な1本！！ お魚料理全般、軽めなパスタ料理、鶏肉や豚肉料理がお勧め。 **7200円**

8. **リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ DOC ピガート** **ブドウ品種** ピガート
Riviera Ligure di Ponente DOC pigato Punta crena プンタクレーナ **リグーリア州**
柑橘系の豊かな香りの中に青リンゴの様なフレッシュな香りが混ざり合う。南国フルーツを連想させる果実味が
がある。生産量が少ない、年間数本しか手に入れない希少なワイン。 ジェノバペーストのパスタ、チュッピン、
牛肉のトマト煮込みと一緒に ぜひ！！ **6900円**

9. **コッリ サヴォネージ IGT ルマッシーナ フリッツァンテ** **ブドウ品種** ルマッシーナ
Colli savonesi IGT lumassina frizzante Punta crena プンタクレーナ **リグーリア州**
リグーリア州 特にサヴォーナ県でしか作られていない 希少ぶどう品種。爽やかな口当たりに、しっかりと残る後味。
微発砲なので、フリットや軽いトマト煮などと相性が良い。 本当はルマーケという イタリア語で"カタツムリ"
という、要はこの地方で カタツムリ料理と合わせていたからついた名前らしいです。 **6300円**

Vino a calice グラスワイン

スパークリングワイン **700円**
スプマンテ ブリュット "ラルース" 130ml
しっかりと泡立ちと フルーティーさを兼ねそろえた 辛口のスパークリングワインです。
白ワイン

トレビアーノ ダブルツツォ 130ml

500円

さっぱりとして飲みやすい ほんりのミネラル感が感じられる。 やや辛口

その時の お勧めワイン

お聞きください 700円から

赤ワイン

モンテプルチャーノ ダブルツツォ 130ml

500円

心地よいタンニンがあり、余韻にかすかな ほろ苦さが残るフルーティーな赤

その時の お勧めワイン

お聞きください 700円から

デキャンタ (赤、白)

250ml 900円～

500ml 1600円～

Spumante スパークリングワイン

スプマンテ ブリュット "ラルース" チェヴィコ

ブドウ品種 トレビアーノ

Spumante Brut "Larus" Cevico

エミリアロマーニャ州

しっかりとした泡立ちと フルーティーさを兼ねそろえた 辛口のスパークリングワインです。

3000円

ブリュット サラパルータ

ドゥーカ ディ サラパルータ

ブドウ品種 グレカニコ、シャルドネ

spumante brut Salaparuta

Duca di salaparuta

シチリア州

柑橘系の香りと果実味がしっかりと感じられる 秀逸な辛口

4900円

フランチャコルタ ブリュット "キューベ プレストイージュ" ブドウ品種 シャルドネ、ピノ (ピアンコ、ネロ)

Franciacorta Brut "CuveePrestige" Ca del Bosco

カ デル ボスコ

ロンバルディア州

ほんのりとした甘味と心地よい酸味があり、きめ細かな泡立ちが 後味を爽やかにさせる エレガントなスパークリング

イタリアの名醸造家 カ デル ボスコ イタリアのシャンパーニュとされる フランチャコルタです

9000円

Vino Frizzante 微発泡ワイン

赤ワイン レッジャーノ D.O.C "アッソーロ" メディチ エルメーテ

ブドウ品種 ランブルスコ サラミーノ、アンチェロット

Reggiano D.O.C "Assolo"

Medici ermete

エミリア ロマーニャ州

軽快な泡立ちとベリーのような果実味、甘味と酸味のバランスもよく、ほのかな苦味が素晴らしい中辛口

3700円

白ワイン イゾラ デイ スラーギ I.g.t "アリアンテ" セッラ & モスカ

ブドウ品種 ヴェルメンティーノ

Isola dei Nuraghi I.g.t "Aliante"

Sella & Mosca

サルデニア州

繊細でアロマティックな香り、アーモンドを思わせるフレッシュな味わいのある、微発泡が心地よい辛口

3800円

Vino rosato ロゼワイン

ロザート ヴェロネーゼ "ザレオ ロゼ" アルデゲーリ

ブドウ品種 コルヴィーナ、ロンディネッラ

rosato veronese IGT "Zaleo Rose"

Aldegheri

ヴェネト州

サーモンピンク色の美しい色合い、ラズベリーやアメリカンチェリーなどの黒いベリー、ばらを彷彿と

させる豊かな香り、ほのかに感じる心地よいタンニンと酸、苦みのバランスがとても良いです。

4700円

前菜料理、軽めのパスタ料理、お肉のロースト、お魚料理などと

コッリ サヴォネーシ ヴィーノ ロザート "バルバロッサ" プンタクレーナ

ブドウ品種 バルバロッサ

colline savonesi vino rosato "Barbarossa" Punta crena

リグーリア州

鮮やかな薄い色、昔は赤ワインとしてのカテゴリー、薄い淡い赤のワインでした、500年も前から

ワインを造り続けるワイナリーで、バルバロッサは希少品種です。美しいロゼらしい色合い、ほのかに

7000円

残る苦みとミネラル、フルーティーさもあり、ベリー類やナッツの香り、チュッピンや、真鯛のリグーリア風

との相性は抜群

Birra ビール

アサヒスーパードライ(生) 330ml 600円

550ml 900円

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール 瓶) 500円

イタリアビール モレッティー (瓶 330ml) 850円

パラディン(ピエモンテの地ビール)(瓶 330ml) 1300円

Vino a calice グラスワイン

スプマンテ (スパークリング) 130ml

700円

ハウスワイン 130ml

500円

1/4 250ml

900円

1/2 500ml

1600円

お勧めのグラスワイン (赤、白)

お尋ねください

700円～

Cocktails カクテル

base dei vini ワインベース

ベリーニ (桃ジュース、スパークリングワイン)

700円

ミモザ (オレンジジュース、スパークリングワイン)

700円

キール ロワイヤル (スパークリングワイン、カシス)

キール (白ワイン、カシス)	800円
カンパリスブリッツァ (カンパリ、白ワイン、ソーダ)	700円
アペロールスブリッツァ(アペロール、白ワイン、ソーダ)	700円
base di liquore e spirit リキュール スピリッツ ベース	
ハイボール	
カンパリ (ソーダ 又は オレンジ 又は グレープフルーツ)	600円
アペロールソーダ	600円
カシス (ソーダ 又は オレンジ 又は グレープフルーツ)	600円
ジン トニック (レモンで作ってます)	600円
ウオッカ トニック (レモンで作ってます)	600円
グレイハウンド (ウオッカ と グレープフルーツ)	600円
ライチ グレープフルーツ	600円

grappa e digestivo グラッパ,食後酒

グラッパ (ブドウの搾りかすから 造った 蒸留酒)	500円~
リモンチェッロ	
サンブーカ (ロック 又は 水割り)	500円
カッフェ コレット	
アマレット、サンブーカ	500円
グラッパ	500円~

Acqua minerale ミネラルウォーター

スルジーヴァ ガッサータ (ガス入り)	500円
---------------------	------

caffè e tè コーヒー、紅茶

コーヒー (ホット 又は アイス)	350円
紅茶 (ホット 又は アイス)	350円
エスプレッソ	350円
カプチーノ, カフェラテ	450円
アイスピーチティー	350円
冷たいウーロン茶	350円

Bevande analcolico ノンアルコール

cocktail analcolico ノンアルコールカクテル	
ベリーニ ソーダ	500円
ヴァージン ファジーネーブル	500円
ピーチグレープフルーツ	500円
サルトガクラー	500円

Bevande ソフトドリンク

ブラッドオレンジジュース	400円
ジンジャーエール、コカ コーラ	400円
ピーチネクター	400円
グレープフルーツジュース	400円