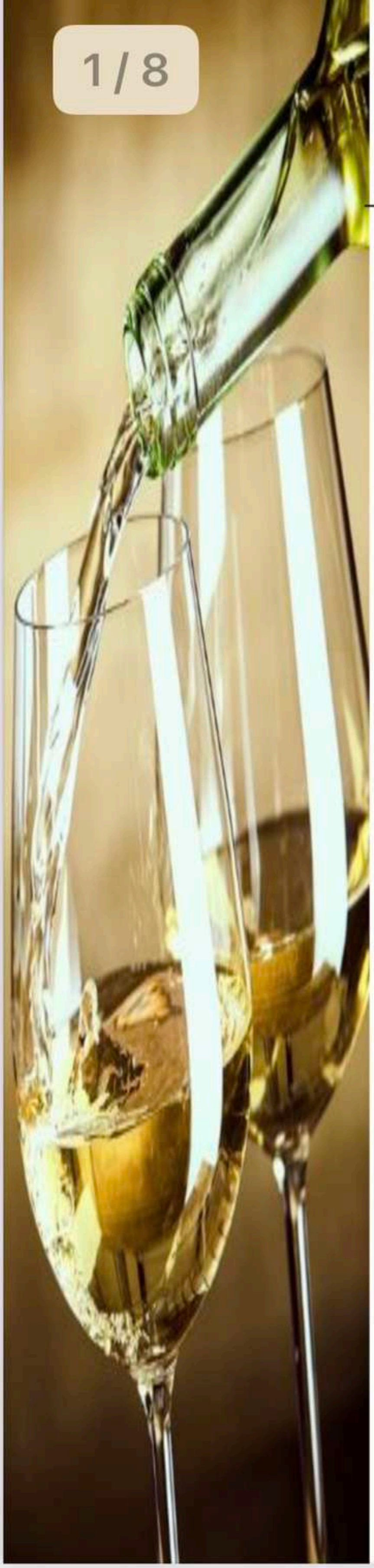


Bicchieri di Vino

本日のグラスワイン

Spumante スパークリングワイン

“月替わりのフランチャコルタ”
シャンパーニュと同じ製法且つ厳しい規定より造られた特別な泡。
¥1,070　¥7,150

プロセッコ　トレヴィーゾ　ブリュット　（ヴィニコラ・セレナ）
白い花やリンゴのアロマ。口に含むと優しい泡立ちと果実味が広がります。
生産地：ヴェネト州　品種：グレラ100%
¥770　¥3,850

ランブルスコ　アマービレ　（モンテ・デッレ・ヴィーニェ）
新鮮な野苺やラズベリーのアロマ。やや甘口の微発泡。
生産地：エミリア・ロマーニャ州　品種：ランブルスコ・マエストリ主体
¥820　¥4,180

Vino Bianco 白ワイン

オーガニック　グリッロ　（ラムーラ）
シチリア初のオーガニック。透き通った柑橘のニュアンスと伸びやかな酸。
生産地：シチリア州　品種：グリッロ100%
¥770　¥2,640　¥3,850

ヌラグス　ディ　カリアリ　（パーラ）
濃厚で余韻のある果実味とバランスの良い酸。魚介類やサフランと好相性。
生産地：サルデーニャ州　品種：ヌラグス100%
¥770　¥2,640　¥3,850

クラシック　ノジオラ　（カンティーナ・ラヴィス）
透き通った果実味。ジャスミンや薔薇、ヘーゼルナッツのアクセント。
生産地：トレンティーノ州　品種：ノジオラ100%
¥990　¥3,520　¥4,950

シャルドネ　（イ・マグレディ）
ライムを絞ったようなキレのある酸。樽由来の骨格のある味わい。
生産地：フリウリ・ヴェネト・ジューリア州　品種：シャルドネ100%
¥1,100　¥3,850　¥5,500

表示金額は税込み表記です。

Vino Rosso 赤ワイン

ロッソ　トスカーナ　（ボルゴ・スコペート）
密度がありながらチャーミングな果実味、穏やかなタンニン。
生産地：トスカーナ州　品種：サン・ジョベーゼ主体

￥770　￥2,640　￥3,850

ヴェネト　ロッソ　（アンターレ）
凝縮した果実味、ソフトで飲み口の良いタンニン。
生産地：ヴェネト州　品種：コルヴィーナ／メルロー

￥770　￥2,640　￥3,850

プリミティーヴォ　ディ　マッキア　（リッツァーノ）
「イタリア食の宝庫」プーリア州の代表品種。力強い果実味としなやかな酸。
生産地：プーリア州　品種：プリミティーヴォ100%

￥990　￥3,520　￥4,950

クラシック　ピノ・ネロ　（カンティーナ・ラヴィス）
成熟したジューシーな果実味、聡明で伸びやかな酸。
生産地：トレンティーノ州　品種：ピノ・ノワール100%

￥1,210　￥4,180　￥6,050

コレッツィオーネ　チンクアンタ+4　（サン・マルツァーノ）
完熟したブラックベリーやプルーンの凝縮した旨味のあるフルボディ。
生産地：プーリア州　品種：プリミティーヴォ50%　ネグロアマーロ50%

￥1,320　￥4,620　￥6,600

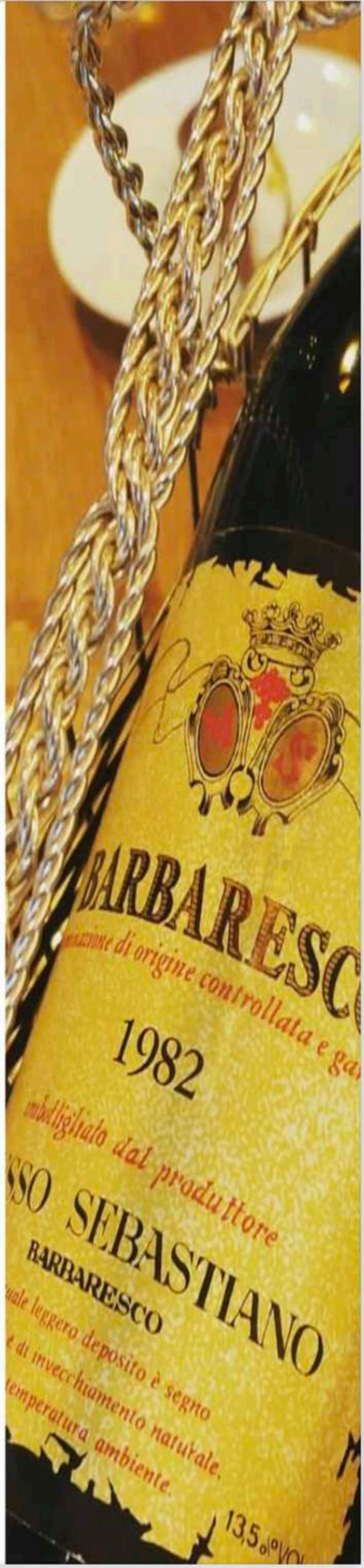
Vino consigliato 今月のおすすめワイン

毎月変わる当店のおすすめワインです。
お気軽にスタッフまでお声がけください。

Vino Premio プレミアムイタリアワイン

バローロ、ブルネロなど数多あるイタリアの銘醸地より
選りすぐりのプレミアワインもご用意しております。

表示金額は税込み表記です。



Lista del Vini

ワインリスト

Spumante スパークリングワイン

プロセッコ トレヴィーゾ ブリュット （ヴィニコラ・セレナ） ¥ 3,850 / ¥ 770

白い花やリンゴのアロマ。口に含むと優しい泡立ちと果実味が広がります。
生産地：ヴェネト州　品種：グレラ100%

ランブルスコ アマービレ （モンテ・デッレ・ヴィーニェ） ¥ 4,180 / ¥ 820

新鮮な野苺やラズベリーのアロマ。やや甘口の微発泡。生ハムやサラミとの相性抜群。
生産地：エミリア・ロマーニャ州　品種：ランブルスコ・マエストリ主体

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ （カ・デル・ボスコ） ¥ 7,150

透明感と心地よいフレッシュ感と酸味、クリーミーで濃厚な味わい。
生産地：ロンバルディア州　品種：シャルドネ78% ピノ・ネロ18% ピノ・ビアンコ4%

ロゼ ブリュット （コスタリパ） ¥ 8,800

イタリアで唯一の樽発酵、樽熟成の泡。心地よい酸、クランベリーなどのジューシーな果実味。
生産地：ロンバルディア州　品種：シャルドネ80% ピノ・ネロ20%

フランチャコルタ サテンブリュット （1701） ¥ 11,000

優しくクリーミーな泡とレモンやクッキーのようなアロマ。
生産地：ロンバルディア州　品種：シャルドネ100%

フランチャコルタ ヤコノ リゼルヴァ （クレスピア） ¥ 14,300

ピノ・ネロの色気のある香りと果実味。70ヶ月以上の瓶内熟成からくる余韻の長さは圧巻。
生産地：ロンバルディア州　品種：ピノ・ネロ100%

表示金額は税込み表記です。

～ その他、特別なワインも各種ご用意しております。スタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ。～

Vino Bianco　白ワイン

オーガニック　グリッロ　（ラムーラ）　¥3,850　🍷¥770
シチリア初のオーガニックワイン。透き通った柑橘のニュアンスと伸びやかな酸とミネラル。
生産地：シチリア州　品種：グリッロ100%

ヌラグス　ディ　カリアリ　（パーラ）　¥3,850　🍷¥770
濃厚で余韻のある果実味とバランスの良い酸味。魚介類やサフランと好相性。
生産地：サルデーニャ州　品種：ヌラグス100%

クラシック　ノジオラ　（カンティーナ・ラヴィス）　¥4,950　🍷¥990
透明感のある透き通った果実味。ジャスミンや薔薇、ヘーゼルナッツのアクセント。
生産地：トレンティーノ州　品種：ノジオラ100%

シャルドネ　（イ・マグレディ）　¥5,500　🍷¥1,100
ライムを絞ったようなキレのある酸。樽由来の骨格のある味わい。
生産地：フリウリ・ヴェネト・ジューリア州　品種：シャルドネ100%

クラシック　ゲヴェルツトラミネール　（カンティーナ・ラヴィス）　¥6,050
クローブやナツメグなどのスパイス香、芳醇ながらキレの良い果実味と磨かれた豊富なミネラル。
生産地：トレンティーノ州　品種：ゲヴェルツ・トラミネール100%

テッレ　シチリアーネ　クエ　（ブルニャーノ）　¥7,150
白桃やグレープフルーツ、ハーブや仄かな野生香。シチリアの潮風を感じるような爽やかなミネラル。
生産地：シチリア州　品種：インツォリア70%　ヴィオニエ30%

レ　グランチェ　ビアンコ　（カパルツォ）　¥8,250
「煌めき」という名に相応しく、ブレンドされる葡萄全てがそれぞれ順番にスポットライトを浴びるように花開きます。
生産地：トスカーナ州　品種：シャルドネ65%　ソーヴィニヨン・ブラン30%　ゲヴェルツ・トラミネール5%

ヴェルメンティーノ　ルイナス　（デッペール）　¥9,900
遅摘みのヴェルメンティーノを使用。トロピカルフルーツからヨード香。立体的な塩味や酸と心地よい苦味。
生産地：サルデーニャ州　品種：ヴェルメンティーノ100%

ランジェリカ　ランゲ　シャルドネ　（ロッケ・ディ・マンゾーニ）　¥13,200
イタリア版のブルゴーニュ。熟したりんごやメロンのようなアロマとメイン料理にも負けない力強さ。
生産地：ピエモンテ州　品種：シャルドネ100%

表示金額は税込み表記です。

～ その他、特別なワインも各種ご用意しております。スタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ。～

Vino Rosso　赤ワイン

ロッソ　トスカーナ　（ボルゴ・スコペート）　¥3,850　🍷¥770
キャンティとブルネロの若木からブレンドされる密度のある果実味、穏やかなタンニン。
生産地：トスカーナ州　品種：サン・ジョベーゼ主体

ヴェネト　ロッソ　（アンターレ）　¥3,850　🍷¥770
ヴェネトの伝統製法より造られる凝縮した果実味、ソフトで飲み口の良いタンニン。
生産地：ヴェネト州　品種：コルヴィーナ／メルロー

プリミティーヴォ　ディ　マッキア　（リッツァーノ）　¥4,950　🍷¥990
「イタリア食の宝庫」プーリア州の代表品種。力強さの中に酸も溶け合ってガストロノミック。
生産地：プーリア州　品種：プリミティーヴォ100%

テッレ　シチリアーネ　モリーノ　（テヌーテ・オレスティアディ）　¥5,500
赤系果実や仄かに黒胡椒のニュアンス。華やかさとミントのような清涼感のある余韻。
生産地：シチリア州　品種：ネレッロ・マスカレーゼ100%

クラシック　ピノ・ネロ　（カンティーナ・ラヴィス）　¥6,050　🍷¥1,210
冷涼な北イタリアとは思えないほど成熟したジューシーな果実味、聡明で伸びやかな酸。
生産地：トレンティーノ州　品種：ピノ・ネロ100%

コレッツィオーネ　チンクアンタ+4　（サン・マルツァーノ）　¥6,600　🍷¥1,320
完熟したブラックベリーやプルーンの凝縮した旨味。飲み応えのあるフルボディ。
生産地：プーリア州　品種：プリミティーヴォ50%　ネグロアマーロ50%

キャンティ　クラシコ　シングルエステート　（カファッジョ）　¥6,600
噛みしめるように楽しめる旨味溢れる果実味とエレガントな酸味、シルキーなタンニン。
生産地：トスカーナ州　品種：サンジョベーゼ100%

グリニョリーノ　ダスティ　アルランディーノ　（サンタ・カテリーナ）　¥7,150
野苺やドライフルーツの香り。細やかで上品なタンニンとハーブのヒント。お魚料理とも是非。
生産地：ピエモンテ州　品種：グリニョリーノ100%

ロッソ　ディ　モンタルチーノ　（カパルツォ）　¥8,250
スミレや木苺、熟したザクロを思わせるアロマ、驚くほどシルキーなタンニンと鮮やかでフレッシュな酸。
生産地：トスカーナ州　品種：サンジョベーゼ100%

トスカーナ　ロッソ　アルベライア　（マッキエ）　¥10,450
スパイスやハーブ、桃のような華やかなアロマ、良い意味で期待を裏切るサンジョベーゼ。
生産地：トスカーナ州　品種：サンジョベーゼ100%

表示金額は税込み表記です。

～ その他、特別なワインも各種ご用意しております。スタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ。～

バローロ （マッソリーノ） ¥ 13,200

モダン派の力強いバローロ。プラムやベリー、バラなど複雑で上品なタンニン。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ100%

サント ステファネット バルバレスコ （ピエロ・ブッソ） ¥ 15,400

スミレのフローラルに加え、たばこやカカオを感じる奥行きのある複雑な味わい。ロッシーニと好相性。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ100%

ブルネッロ ディ モンタルチーノ （ピエロ・トローゾ） ¥ 15,400

バニラやジャムのような濃厚なアロマと黒スグリのアクセント、エレガントなタンニンからくる長い余韻。
生産地：トスカーナ州　品種：サンジョベーゼ・グロッソ100%

Digestivo 食後酒

本場イタリアでは食後の最後もお酒で締めくくる文化がございます。デザートのように甘く濃厚なものから、
薬草の入ったすっきりしたものまで、文化的なストレートやワンショット、ロック、ストレートなどお好みに合わせてお愉しみください。
（少量でのご提供です）

リモンチェッロ アマルフィ ¥ 770

世界一美しいアマルフィ海岸やカプリ島で、母の味「マンマの酒」として親しまれてきた伝統的な地酒。
生産地：カンパニア州　アルコール：30%

アランチェッロ ペッレグリーノ ¥ 770

1880年創業。シチリア産オレンジの甘く爽やかな香りが広がる魅惑的なリキュール。
生産地：シチリア州　アルコール：30%

アマーロ （モンテネグロ） ¥ 770

十数種類の薬草をアルコールに漬け込み砂糖を加えて作られる。苦みにアクセントをおいたリキュール。
生産地：エミリア・ロマーニャ州　アルコール：23%

アマレット （ディサーノ） ¥ 880

ビターアーモンド（杏の核）とバニラビーンズから抽出したエッセンスを使用したリキュール。
生産地：ロンバルディア州　アルコール：28%

クラフト ヴェルモット ¥ 1,210

丁寧にオーガニック栽培されたぶどうから造られる雑味の少ないスムースなベルモット。
生産地：カンパニア州　アルコール：40%

リクオーレ アル カカオ “アナンダ” （エービーセレツィオーネ） ¥ 1,320

エクアドルの高級種「アリバ」のカカオ豆を使用。焦がしキャラメルの香り、ヘーゼルナッツやチョコレートの風味。
生産地：ピエモンテ州　アルコール：28%

リクオーレ アッラ メーラ “カルヴィッラ” （エービーセレツィオーネ） ¥ 1,320

フレッシュな林檎を1年熟成のブランデーに6ヶ月漬けて造られる、程よい甘みと爽やかな酸味が特徴のリキュール。
生産地：ピエモンテ州　アルコール：28%

表示金額は税込み表記です。

Grappa グラッパ

グラッパとはブランデーの一種で、良質なぶどうの搾りかすより造られるイタリアの伝統的な食後酒です。
当店特製ドルチェとご一緒に…もしくはぶどうの豊潤な香りをカフェの代わりに…お好みに合わせてお愉しみくださいませ。
（少量でのご提供です）

モルビダ　モスカート　（ポーリ） ¥770
柑橘系フルーツやオレンジの花のアロマ。
生産地：ヴェネト州　品種：モスカート　アルコール：40%

クレオパトラ　モスカート　オーロ　（ポーリ） ¥990
真空蒸留によってヴィナッチャの香りをしっかり残した、すっきりと飲みやすい一杯。
生産地：ヴェネト州　品種：モスカート　アルコール：40%

アモローサ　ディ　セッテンブレ　ヴェスパイオーロ　（ポーリ） ¥1,320
りんごや蜂蜜、無花果のアロマを感じる繊細で上品な味わい。口当たりの良い若いグラッパ。
生産地：エミリア・ロマーニャ州　品種：ヴェスパイオーロ　アルコール：40%

グラッパ　ディ　サッシカイア　（ポーリ） ¥1,760
樽やバニラ、カカオ、コーヒー、リコリスのアロマ。フルボディーでストラクチャーがあり、広がりのある深い味わい。
生産地：ヴェネト州　品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体　アルコール：40%

ロッカニーロ　（ベルタ） ¥1,980
長期熟成型のグラッパ。マラスカチェリーや木苺、カカオ、バニラを思わせる複雑で上品な味わい。
生産地：ピエモンテ州　品種：バルベーラ　アルコール：40%

グラッパ　カモミッラ　（ロマーノ・レヴィ） ¥1,980
乾燥させたカモミールを約2ヶ月漬け込んで造られる。食事に華やかな余韻を感じる至高の一杯。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ　アルコール：40%

グラッパ　ビアンコ　（ロマーノ・レヴィ） ¥2,200
かの有名な「ガヤ」にぶどうを供給していた、ワインの王様「ネッビオーロ」の名手。継ぎ目のない柔らかさと優しい味わい。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ　アルコール：40%

表示金額は税込み表記です。

Grappa グラッパ

グラッパとはブランデーの一種で、良質なぶどうの搾りかすより造られるイタリアの伝統的な食後酒です。
当店特製ドルチェとご一緒に…もしくはぶどうの豊潤な香りをカフェの代わりに…お好みに合わせてお愉しみくださいませ。
（少量でのご提供です）

モルビダ　モスカート　（ポーリ） ¥770
柑橘系フルーツやオレンジの花のアロマ。
生産地：ヴェネト州　品種：モスカート　アルコール：40%

クレオパトラ　モスカート　オーロ　（ポーリ） ¥990
真空蒸留によってヴィナッチャの香りをしっかり残した、すっきりと飲みやすい一杯。
生産地：ヴェネト州　品種：モスカート　アルコール：40%

アモローサ　ディ　セッテンブレ　ヴェスパイオーロ　（ポーリ） ¥1,320
りんごや蜂蜜、無花果のアロマを感じる繊細で上品な味わい。口当たりの良い若いグラッパ。
生産地：エミリア・ロマーニャ州　品種：ヴェスパイオーロ　アルコール：40%

グラッパ　ディ　サッシカイア　（ポーリ） ¥1,760
樽やバニラ、カカオ、コーヒー、リコリスのアロマ。フルボディーでストラクチャーがあり、広がりのある深い味わい。
生産地：ヴェネト州　品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体　アルコール：40%

ロッカニーロ　（ベルタ） ¥1,980
長期熟成型のグラッパ。マラスカチェリーや木苺、カカオ、バニラを思わせる複雑で上品な味わい。
生産地：ピエモンテ州　品種：バルベーラ　アルコール：40%

グラッパ　カモミッラ　（ロマーノ・レヴィ） ¥1,980
乾燥させたカモミールを約2ヶ月漬け込んで造られる。食事に華やかな余韻を感じる至高の一杯。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ　アルコール：40%

グラッパ　ビアンコ　（ロマーノ・レヴィ） ¥2,200
かの有名な「ガヤ」にぶどうを供給していた、ワインの王様「ネッビオーロ」の名手。継ぎ目のない柔らかさと優しい味わい。
生産地：ピエモンテ州　品種：ネッビオーロ　アルコール：40%

表示金額は税込み表記です。

Birra Italiano イタリアンビール

ペローニ ¥660
イタリアの代表的なビール。軽くてすっきりと飲める。

アントニアーナ ¥880
ナポリのラガータイプのビール。キレとコクがある。

バラデン　イザック ¥990
華やかで香り高いホワイトビール、オレンジピールや香草の爽快なアロマ。

バラデン　スーパービター ¥990
熟成されたバナナやアーモンドといった濃厚な香りと、しっかりとした苦味を楽しめるアンバーエール。

Cocktail カクテル

カンパリソーダ ¥660

カシスブラッドオレンジ ¥660

ハイボール ¥770

イタリア産クラフトジンのジントニック ¥990

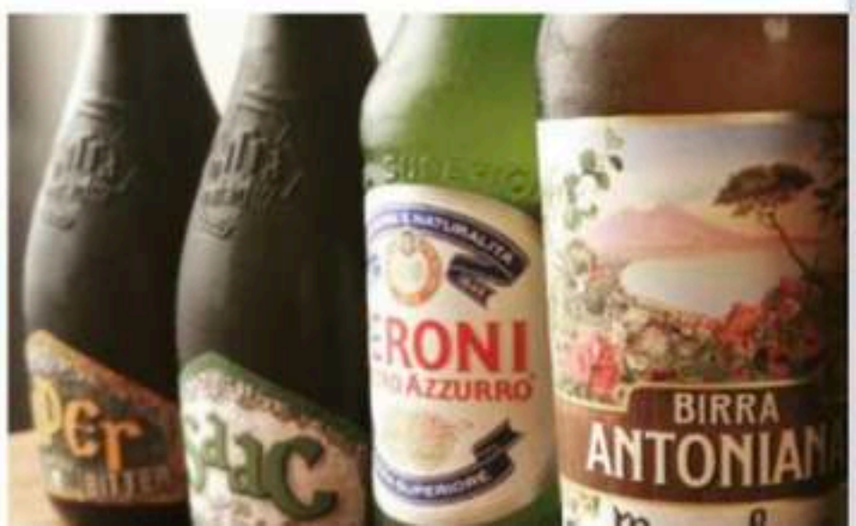
Acqua Frizzante スパークリングミネラルウォーター

奥会津金山の天然水 ¥770

Bevanda Analcolica ソフトドリンク各種

能勢のジンジャエール ¥550

ウーロン茶 ¥550

ブラッドオレンジジュース ¥660

表示金額は税込み表記です。