



# Ristorante a la C



## Menù “Oscar” del Gambero Rosso

メニュー「オスカー」 ガンベロ ロッソ

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Primi パスタ類 第一の皿:

Conchiglie con peperoni e gorgonzola, o Maccaroncelli alla  
“Positano”

パプリカとゴルゴンゾーラのコンキリエ, ポジターノ風 (なすとスモークチーズ) のマッカロンチェッリ

Secondi 肉または魚のメインディッシュ:

Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ

自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 40,00

## Menù “Roma”

メニュー「ローマ」

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Primi パスタ 2種:

Bucatini alla Amatriciana, o Tonnarelli cacio e pepe, o bombolotti  
alla Carbonara

アマトリチャーナ (ベーコンとトマト) ソースのボンボロッティ, チーズとブラックペッパーのトンナレッリ,

カルボナーラ ハスター

Secondi 肉または魚のメインディッシュ:

Polpette di manzo alla romana, o abbacchio allo scottadito

ローマ風牛肉のミートボール (フレッシュトマトとパプリカソース), 子羊のステーキ

自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 45,00

## Menù “Syrenuse”

### メニュー「スイレヌーセ」

Alicette marinate イワシのマリネ

#### Primi 第一の皿:

Penne con radicchio e trota affumicata, o paccheri al nero di seppia, o sverzino con bottarga e zucchine

パスタ 赤チコリとトラウト、イカ墨のパッケリ、ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ

#### Secondi:

Fritto misto di paranza o filetto d'orata

シーフードのミックスフライ、クロダイのクリスピーポテト包みと塩漬けラー

#### 自家製デザート:

Tiramisù ティラミス

1/4 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 50,00

# Ristorante a ~l~

Servizio e coperto incluso サービス料、テーブルチャージ料込み

Pane a porzione パン お一人様 € 1.50



## Antipasti 前菜

Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno)	ズッキーニの花のフライ (1ヶ)	または € 3.00
チコリのフライ (1ヶ)		
Misto di carciofi	アーティチョークミックス	€ 20.00
Caprese	カプレーセ (モッツァレッラとトマトのサラダ)	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata	ズッキーニのカルパッチョとカチョッティー	€ 13.00
ナチーズ	トリュフ風味	
Prosciutto di Bassiano e Burrata di Putignano tartufata		€ 19.00
バシアーノハムとトリュフチーズ		
Prosciutto e melone	生ハムとメロン	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella	生ハムとモッツァレッラ	€ 14.00
Antipasto misto di salumi	生ハムとサラミの盛り合わせ	€ 13.00
Culatello di Zibello e Burrata	ソフトチーズとハムクラッテッロ	€ 18.00
Alicette marinate	イワシのマリネ	€ 13.00
Pepata di cozze	ムール貝のソテー ブラックペッパー風味	€ 15.00
Sauté di frutti di mare	魚介のソテー	€ 18.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline		€ 14.00
カジキマグロのスモーク、アボカド、トマト、ネギ		
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori		€ 14.00
マグロのスモーク、なす、ヤギのチーズ、オリーブ、トマト		
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi		€ 14.00
タコとエビとピスタチオのガランティーナ		
<b>Minestre スープ</b>		
Pasta e ceci con le seppie	ヒヨコ豆とイカのスープパスタ	€ 13.00
Tortellini in brodo	トルテッリーニのコンソメスープ	€ 13.00
Zuppa di verdure	野菜スープ	€ 12.00
Zuppa di fagioli neri e astice (venerdì, sabato e domenica)	ブラックビーンズとロブスターのスープ (金、土、日曜日のみ)	€ 13.00

# Ristorante a ~l~

## Primi piatti パスタ類 第一の皿

Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle ピスタシオとアーモンド入り「カステルマッニョ」チーズ風味のカボチャのニヨッキ	€ 13.00
Pappardelle al ragù di cinghiale イノシシソースとの長いパスタ	€ 13.00
Garganelli al ragù d'anatra 鴨ラグーのパスタ	€ 13.00
Orecchiette al ragù di agnello e asparagi ラムとアスハラカスのパスタ	€ 13.00
Strascinati alla gricia tartufati 羊のチーズ、ベーコン、ブラックペッパーのストラシナーティ トリュフ風味	€ 13.00
Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi ホワイトミートソースとマッシュルームのナポリ風フシッリ	€ 13.00
Paccheri con pachino, bufala e ricotta プチトマト、水牛のモツツアレッラ、ルッコラのパッケリ	€ 13.00
Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)'34 のカネストリーニ (マジョラムと松の実のクリムソース)	€ 13.00
Gnocchi di semolino alla romana tartufati ローマ風セモリナ粉のニヨッキ トリュフ風味 (15分)	€ 13.00
Tagliolini con carciofi アーティチョークのタリオリーニ	€ 12.00
Fettuccine ai funghi マッシュルームのフェットチーネ	€ 12.00
Risotto alle erbe ハーブのリゾット	€ 12.00
Tonnarelli cacio e pepe チーズとブラックペッパーのトンナレッリ	€ 12.00
Bombolotti alla carbonara カルボナーラ パスタ	€ 12.00
Bucatini alla amatriciana アマトリチャーナ (ベーコンとトマト) ソースのボンボロッティ	€ 12.00
Maccaroncelli alla "positano" ポジターノ風 (なすとスモークチーズ) のマッカラントエッリ	€ 12.00
Conchiglie con peperoni e gorgonzola パプリカとゴルゴンゾーラのコンキリエ	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ ラグーソース	€ 13.00
Lasagna al forno ラザニア	€ 13.00



Primi piatti di pesce シーフードパスタ	
Paccheri al nero di seppia イカ墨のパッケリ	€ 17.00
Ravioli ripieni di Burrata con crema di scampi, pinoli e limone チーズを詰めたラビオリ海老クリーム松の実そしてレモン	€ 23.00
Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini エビ、トマト、魚介のブラックキタッリーネ	€ 23.00
Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino プチトマトと渡り蟹のトンナレッリ	€ 20.00
Tonnarelli agli scampi con radicchio チコリと手長海老のトンナレッリ	€ 20.00
Linguine all'astice, o ai frutti di mare 魚介またはオマール海老のリングイネ	€ 23.00
Linguine all'astice con frutti di mare 魚介とオマール海老のリングイネ	€ 29.00
Pici con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato) ニンニク、オリーブオイル、アンチョビ、パン粉あえの「ピチ」パスタ	€ 14.00
Spaghetti alle vongole veraci アサリのスパゲッティ	€ 17.00
Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco 全粒粉スパゲッティとエビのオーブン包み焼き	€ 24.00
Sverzino con bottarga di muggine e zucchine ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ	€ 14.00
Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato カジキマグロのスマークとルゲッタのスパゲッティ	€ 14.00
Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde リコッタチーズとサーモンのトルテッリ レモンとグリーンペッパーソース	€ 17.00
Gnocchi con mazzancolle e peperoni エビとパプリカのニヨッキ	€ 18.00

# Ristorante a ~l ~.



## Secondi piatti di carne 肉料理のメインディッシュ

Petto d'anatra in salsa di "Chianti" con purea di fave 鴨の胸肉キャンティ（赤ワイン）ソース そら豆のピューレ添え	€ 20.00
Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata 豚肉のフィレステーキ アーモンドとピスタチオ包みスモークチーズベース	€ 16.00
Ossobuco di vitello alla genovese 仔牛のすね肉 ジェノベーゼソース	€ 19.00
Fiorentina ステーキフィレンツェ	7€/hg
Abbacchio al forno con patate arrosto 焼いた子羊 ベイクドポテト	€ 19.00
Abbacchio allo scottadito 子羊のグリル	€ 18.00
Abbacchio alla romana 仔羊の煮込み ローマ風	€ 18.00
Animelle di abbacchio e carciofi saltati 子羊の胸腺肉 アーティチョーク炒め添え	€ 17.00
Coda alla vaccinara オックスステイル煮込み	€ 20.00
Trippa al sugo トリッパ（ハチノス）のトマトソース煮込み	€ 16.00
Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ	€ 18.00
Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi 仔牛肉のグリル ジャガイモとアーティチョーク添え	€ 26.00
Carpaccio di carne 牛肉のカルパッチョ	€ 18.00
Tagliata di manzo con stracchino e porro 薄切り牛ステーキ ストラッキーノチーズとポロネギ添え	€ 19.00
Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa 薄切り牛ステーキとマッシュルーム または アーティチョーク または 羊のチーズ	€ 20.00
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio 薄切り牛ステーキとローズマリー またはルゲッタ またはチコリ	€ 18.00
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino 薄切り鶏肉のステーキ 羊のチーズとプチトマト添え	€ 16.00
Bocconcini di vitello con funghi porcini, accompagnati da polenta 子牛の蒸し煮 ポルチーニ茸入り、と ポレンタ	€ 20.00

Brasato di manzo al vino rosso con polenta	牛肉の煮込み 赤ワインと ポレンタと	€ 20.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)		€ 40.00
仔牛のすね肉のロースト ジャガイモ添え (2人前)		
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)		€ 75.00
仔牛のすね肉のロースト ジャガイモ添え (4人前)		
Filetto al pepe verde グリーンペッパーの牛フィレステーキ		€ 20.00
Entrecote 牛肉のステーキ		€ 18.00
Coniglio alla cacciatora		€ 17.00
ウサギ肉の猟師風煮込み (白ワイン煮 または ローマ風)		
Polpette di manzo alla romana		€ 17.00
ローマ風牛肉のミートボール (フレッシュトマトとパプリカソース)		
<b>Secondi piatti di pesce 魚料理のメインディッシュ</b>		
Involtini di gamberi e pescespada エビとカジキマグロのロール焼き		€ 22.00
Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe けしの実とゴマ包みスライスサーモンステーキ チコリとアンチョビ添え		€ 20.00
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata クロダイのクリスピーポテト包みと塩漬けラー油		€ 20.00
Filetti di sogliola alla mugnaia su letto di spinaci スズキのムニエル ほうれん草添え		€ 32.00
Tortino di baccalà, cotto a bassa temperatura, su purè di patata viola 紫色のジャガイモのピューレの低温で調理されたタラのパイ		€ 17.00
Alicotti con indivia (20 min.) イワシとエンダイブ (20分)		€ 20.00
Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare) カレイ または スズキ または クロダイのトマトソース (魚介入り)		€ 42.00
Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga カレイ または スズキ または クロダイ ジャガイモとアーティチョーク 、カラスミ風味, オーブンで焼いました		€ 37.00
Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino サーモンステーキ グリーンペッパーとローズマリー, オーブンで焼いました		€ 19.00
Fritto misto di paranza シーフードのミックスフライ		€ 18.00
Frittura di calamari モンゴウイカのフライ		€ 16.00
Tartare di salmone サーモンのタルタル ズッキーニとマッシュルーム入り		€ 18.00
<b>alla griglia グリル</b>		
Insalata di baccalà grigliato タラのグリルとトマト、ジャガイモ、ネギのサラダ		€ 18.00
Alicette grigliate イワシのグリル		€ 18.00
Sogliola o rombo alla griglia 舌ビラメのグリル, ヒラメのグリル		€ 33.00
Spigola o Orata alla griglia スズキ または クロダイのグリル		€ 25.00
Trancia di salmone ai ferri サーモンのグリル		€ 20.00
Trancia di pescespada alla palermitana パレルモ風カジキマグロのグリル		€ 19.00
Calamari lisci grigliati モンゴウイカのグリル		€ 18.00
Astice alla griglia オマールエビのグリル		€ 40.00
Grigliata mista di pesce シーブードのミックスグリル		€ 37.00
Grigliata mista di crostacei エビのミックスグリル		€ 39.00

# Ristorante a ~l ~



## Piatti di mezzo その他付け合わせ

Radicchio grigliato al '34 チコリのグリルと '34	€ 10.00
Scamorza e radicchio alla griglia スカモルツァチーズとチコリのグリル	€ 11.00
Melanzane alla parmigiana なすのパルミジーナ	€ 13.00
Purè di fave e cicoria そら豆のピューレとチコリア	€ 12.00
Verdure miste alla griglia 野菜のグリルの盛り合わせ	€ 15.00
Formaggi misti alla griglia チーズのグリルの盛り合わせ	€ 18.00
<b>Contorni 付け合せ</b>	
Insalata mista ミックスサラダ	€ 7.00
Caesar Salad シーサーサラダ	€ 12.00
Insalata tropicale トロピカルサラダ	€ 12.00
Insalata '34 (insalata mista, pachino, pomodori secchi, olive, formaggio, melanzane, mais, mozzarella, carote, finocchio) 34 サラダ (ミックスサラダ、プチトマト、乾燥トマト、オリーブ、チーズ、なす、コーン、モッツアレッラ、にんじん、フィノッキオ)	€ 13.00
Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta ほうれん草、松の実、パルメザンチーズ、ベーコンのサラダ	€ 12.00
Insalata salmonata (rughetta, belga, pachino e salmone affumicato) スモークサーモンのサラダ (ルゲッタ、ベルガ、プチトマト、スモークサーモン)	€ 12.00
Insalata d'arance オレンジのサラダ	€ 10.00
Insalata di radicchio in salsa di acciughe チコリのサラダ アンチョビソースがけ	€ 10.00
Carciofi grigliati アーティチョークのグリル	€ 7.00
Carciofo alla romana o fritto アーティチョークローマ風 または フライ	€ 7.00
Patate fritte ポテトフライ	€ 7.00
Patate al forno ポテトのオーブン焼き	€ 7.00
Insalata di carciofi アーティチョークのサラダ*	€ 11.00

# Ristorante a ~l'ca.

## Desserts di frutta フルーツ

Macedonia di frutta fresca フレッシュフルーツサラダ	€ 6.00
Ananas パイナップル	€ 6.00
Fragole イチゴ	€ 6.00
Macedonia di frutti di bosco ワイルドベリーズ	€ 8.00
Coppetta tricolore コッペッタ トリコローレ (キウイ、イチゴ、バニラアイス)	€ 7.00

## Desserts della casa 自家製デザート

Cantucci con vin santo カントウッчиとヴィンサントデザートワイン	€ 7.00
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo トッロンチーノのセミフレッドのホットチョコレートがけ	€ 7.00
Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco パンナコッタ ホットチョコレートソース または ワイルドベリーズソース	€ 7.00
Tiramisù ティラミス	€ 7.00
Pastiera napoletana タルトナホリ	€ 7.00

Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia リンゴとブルーベリーのケーキ バニラアイス添え	€ 7.00
Torta di cioccolato e pere con panna チョコレートと洋ナシのケーキ 生クリーム添え	€ 7.00
Crema catalana クレマカタラーナ	€ 7.00
Torta alla ricotta リコッタチーズのケーキ	€ 7.00
Profiteroles プロフィットロール	€ 7.00
Salame di cioccolato チョコレートのサラミ	€ 7.00
Babà リモンチェッロ (レモンのリキュール) 付けのババ	€ 7.00
Soufflè al cioccolato チョコレートのスフレ	€ 7.00
Strudel di mele con gelato alla vaniglia リンゴのストゥルーデル バニラアイス添え	€ 7.00



<b>Gelati e Sorbetti アイスクリーム シャーベット</b>	
Sorbetti di vari gusti, fatti in casa 自家製シャーベット各種	€ 6.00
Sgroppino スグロッピーノ (レモンシャーベットとアルコール)	€ 6.00
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート、イチゴ、レモン)	€ 6.00
<b>Caffetteria</b>	
Caffè, Caffè decaffeinato エスプレッソコーヒー または ノンカフェインのエスプレッソコーヒー	€ 2.00
Caffè doppio エスプレッソコーヒー ダブル	€ 3.50
Caffè d'orzo オルゾ (大麦) コーヒー	€ 2.50
Cappuccino カップチーノ	€ 3.00
Infusi e thè 紅茶	€ 4.00

# Ristorante a ~l ~



<b>Bevande お飲み物</b>	
Acqua minerale 1 lt. ミネラルウォーター 1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale ½ lt. ミネラルウォーター ½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea, schweppes コカコーラ、ファンタ、スプライト、アイスティー	€ 4.00
Birra Nastro Azzurro ビール ナストロアッズーロ 33cl.	€ 4.50
Birra estera Heineken 海外ビール 33cl.	€ 6.00
Birra Peroni grande ビール ペローニ (大) 66cl.	€ 7.00
Birra analcolica Tourtel ノンアルコールビール 33cl.	€ 4.00
Succo di frutta フルーツジュース mela verde, ananas, pera クリーンアップル、パイナップル、ナシ	€ 4.00
Spremuta d'arancia フレッシュオレンジジュース	€ 5.00
Succo di pomodoro トマトジュース campari soda, crodino	€ 6.00
<b>Vino da Dessert デザートワイン</b>	クラスワイン 8cl. - ボトル 50cl.
Muffato Oro IGT, Villa Puri (白, Lazio)	€ 8.00 - € 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (赤, Umbria)	€ 10.00 - € 40.00
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (白, Sicilia)	€ 12.00 - € 45.00
Picolit DOCG, Grillo (白, Friuli)	€ 13.00 - € 50.00
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (白, Valle d'Aosta)	Bott.ボトルのみ 50cl. € 60.00

## Grappe グラッパ, Liquori リキュール

Questo ristorante utilizza prodotti freschi.

Alcuni ingredienti, se non disponibili, possono essere surgelati. 季節により入手困難な食材に関しては、冷凍品で代用しております。

# Ristorante al Dit -

## Vini Rossi / ハウスワイン 赤

Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice クラスワイン:	
- Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio)	€ 7.00
- Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	

## Vini Rossi 赤ワイン

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 25.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 27.00
Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00



Merlot IGT, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 30.00
Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)	€ 30.00
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 30.00
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	€ 30.00
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 30.00
Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 34.00
Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto)	€ 35.00
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)	€ 37.00
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)	€ 40.00
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)	€ 40.00
Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)	€ 42.00
Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio)	€ 42.00
Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 42.00
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 45.00
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)	€ 50.00
Supertuscan Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso" Bolgheri DOC, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 55.00
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana)	€ 60.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)	€ 70.00
Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana)	€ 95.00
Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte)	€ 95.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 140.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 180.00
Brunello di Montalcino Riserva "Tenuta Greppo" DOCG, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00
Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)	€ 300.00
Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana)	€ 350.00
Supertuscan Solaia "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 400.00

## Vini frizzanti スパークリングワイン

Lambrusco di Sorbara DOC, Contessa Matilde (Emilia) (甘いワイン)	€ 22.00
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia) (ドライワイン)	€ 22.00

## Mezze Bottiglie ハーフボトルワイン

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 15.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 15.00
Nobile di Montepulciano DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 22.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 70.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 90.00

# Ristorante al Piatto

## Vini Bianchi / ハウスワイン 白

Bianco Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice クラスワイン:	
- Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00
- Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	

## Vini Bianchi 白ワイン

Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 30.00
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	€ 30.00
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Leone d'Almerita "Tenuta Regaleali" IGT, Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Sauvignon "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio IGT, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)	€ 50.00
Vermentino di Gallura "Vigna 'Ngena" DOCG, Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala "Tenuta Castello della Sala" IGT, Marchesi Antinori (Umbria)	€ 90.00



## Sparkling e Champagne スパークリングワイン シャンパン

Moscato (Piemonte)	€ 20.00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)	€ 50.00
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)	€ 60.00
Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 65.00
Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 70.00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 90.00
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 100.00
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 260.00

## Mezze Bottiglie ハーフボトル

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	€ 13.00
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)	€ 13.00

アルコールやカクテルのメニューに関しては、個人での注文 が可能です

# *Ristorante a*

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091

Fax. 06/6786980

[ristorante34@yahoo.it](mailto:ristorante34@yahoo.it)  
[www.ristoranteal34.it](http://www.ristoranteal34.it)

