

前菜 / Antipasti	価格 (税込)
チョップロールさんの作った那須産生姜の蜂蜜とスパイス漬け Zenzero marinato al miele	300
オリーブのマリネ Olive marinate	400
ブルスケッタ Bruschetta	500
プロシュートコット (加熱ハム大判1枚) Prosciutto cotto	500
サラミ (6枚) Salame	800
プロシュート (生ハム: 6枚) Prosciutto	1,000
特選イタリア産チーズの盛り合わせ Set di formaggi misti	1,000
那須高原今 (IMA) 牧場のチーズ盛り合わせ Set di formaggi Nasu misti	1,000
プロシュート (4枚) と季節のフルーツ Prosciutto e frutti	1,200
プロシュートとサラミ盛り合わせ Prosciutto e salame	1,500
プロシュートとチーズの盛り合わせ Prosciutto e formaggi	1,500
パン / Pane	
チョップロールさんのパン 1個 Pane di CHOPP ROLL	200
野菜 / Verdure	
那須野菜のバーニャカウダ 一人前 Bagna cauda	800
栃木県大田原産 無農薬野菜のサラダ Insalata mista	800
モッツアレッタとトマトのカプレーゼ Caprese	1,100
那須産季節野菜の炭火焼グリル Verdure grigliate	1,100

*別途サービス料として 10%頂戴いたします。

*バーカウンターでのご飲食の場合は、上記サービス料はいただきません。

パスタ / Pasta

価格 (税込)

ラグー アッラ ボロネーゼ (赤城牛の挽肉とトマト)
Ragu` alla Bolognese (macinato di bovino, passata di pomodoro)

ペスト ジェノベーゼ (バジルとペコリーノチーズ)
Pesto alla Genovese (basilico, grana padano)

カルボナーラ (グアンチャーレとペコリーノチーズ、卵)
Carbonara (guanciale, grana padano, uovo)

サルサ ポモドーロ (トマトとニンニク)
Salsa al pomodoro (passata di pomodoro, aglio)

サルサ ヴェネツィア (アンチョビとモッツァレッタ)
Salsa Venezia (acciughe e mozzarella)

サルサ ヤコポ (クルミとゴルゴンゾーラ)
Salsa Jacopo (noci e gorgonzola)

全種 1,650

*生パスタは週替わりになります。
La pasta fresca cambia ogni settimana

*ドライパスタは右よりお選びください【スパゲッティ、リガトーニ、フェットチーネ、コンキリエ】
Tipologie di pasta (spaghetti, rigatoni, fettucine, conchiglie)

リゾット / Risotto

季節のリゾット 1,650
Risotto stagionare

*小麦アレルギーのお客様向けにご用意しました。
その日によって変わりますので店員までお尋ねください。混雑時はお作りできない場合がございます。

お肉料理 / Carni

スペッツァティーノ (赤城牛切り落としとすじ肉のトマト煮込み) 2,000
Spezzatino

赤城牛 100%粗挽き炭火焼ハンバーグ 200g 2,500
Hamburger di Akagi 100% bovino

赤城牛ウチモモステーキ 200g 3,500
Scannello di scottona Akagi

赤城牛ランプ及びイチボステーキ 200g 4,000
Scamone di Akagi

赤城牛サーロインステーキ 200g 4,800
Controfiletto di Akagi

赤城牛サーロイン塊ステーキ 1Kg (1000g) 12,250
Controfiletto di Akagi

赤城牛フィレスステーキ 200g 5,800
Filetto di Akagi

*赤城牛ステーキ食べ比べ2種 (ウチモモ ランイチ) 300g 4,250
Tris di taglie di carne bovina

ビステッカ アツラ フィオレンティーナ / Bistecca alla Fiorentina

価格（税込）

赤城牛【無冷凍原木】を、お客様がご来店する当日に切り分け、炭火焼きでご提供します。
お客様ご来店時にカットする本場スタイルでビステッカを提供しているのは全国でも僅か数店舗です。

ビステッカ / Bistecca (1.7Kg~2Kg) 34,000

フィレンツェを代表するTボーンステーキ（フィレとサーロイン）
希少部位フィレと高級部位サーロインを一緒に食べることができる最高級部位Tボーンです。

コスタータ / Costata (1.7Kg~2Kg) 29,500

Lボーンステーキ サーロインのみですがフィレが無い分、サーロインが大きいのが特徴です。

コース / Corso completo

*フルコース / Menu complete 5品 4,000

- 1 前菜盛り合わせ
Antipasti misti
- 2 本日のスープ
Zuppa del giorno
- 3 那須契約農家のサラダまたは野菜のグリル
Insalata mista/verdure grigliate
- 4 自家製ドルチェ
Dolce fatto in casa
- 5 ヴィンサント・ヴェルモット（食後酒）・カッフェとカントウッチ
Vin santo / Vermouth o Caffé a seguire cantucci alla fiorentina

*お肉料理をご注文のお客様は3と4の間にご提供いたします。

*前菜コース（ドルチェ・カッフェなし） 1~3まで3品の場合 3,000

パスタコース / Menu` pasta

自家製生パスタコース / Pasta fresca 6品 5,500

- 1 前菜盛り合わせ
Antipasti misti
- 2 本日のスープ
Zuppa del giorno
- 3 契約農家のサラダまたは野菜のグリル
Insalata mista/verdure grigliate
- 4 ご希望のパスタ
Pasta fresca / Pasta
- 5 自家製ドルチェ
Dolce fatto in casa
- 6 ヴィンサント・ヴェルモット（食後酒）・カッフェとカントウッチ
Vin santo / Vermouth o Caffé a seguire cantucci alla fiorentina

季節限定コース / Corso stagionale

別紙をご覧ください

ドルチェ / Dolci

カントウッチセット（ヴィンサント ヴェルモット カフェ）
Vin santo / Vermouth o Caffé a seguire cantucci alla fiorentina 800

自家製ドルチェ（数種類の中からお選びいただけます）
Dorci fatto in casa 1,200

自家製ドルチェセット（カフェ 紅茶 デイカフェ）
Dorci e Caffé fatto in casa 1,500

バー専用メニュー / Menu` del Bar

前菜 Antipasti

価格 (税込)

チョップロールさんの作った那須産生姜の蜂蜜とスパイス漬け Zenzero marinato al miele	300
オリーブのマリネ Olive marinate	400
チョコレートとナッツ Cioccolato e noci	500
季節のブルスケッタ 2個 Bruschette	500
プロシュート (生ハム: 6枚) Prosciutto	1,000
プロシュート (4枚) と季節のフルーツ Prosciutto e frutti	1,200
プロシュートとサラミ盛り合わせ Prosciutto e salame	1,500
プロシュートとチーズの盛り合わせ Prosciutto e formaggi	1,500
前菜の盛り合わせ Antipasti misti	2,000

お肉料理 / Carni

赤城牛 100% 粗挽きハンバーガー チップス付き Hamburger 100% bovino	1,500
--	-------

パニーニ (ホットサンド) / Panini Italiano

プロシュートとルッコラ (セルバチコ) チップス付き Panino prosciutto e rucola	1,300
赤城牛モモ肉の和風サンド チップス付き Panino con scannello e salsa giapponese	1,500

※バーカウンターでのご飲食については、既定のサービス料金 (10%) はいただきません。
