

MENÙ DELLE BEVANDE

ドリンクメニュー



- ・ペローニ ナストロアズーロ (生) **780円**
(税込 858 円)
厳選された原料を使用し、繊細な香りのイタリアンプレミアムビール
- ・ペローニ ナストロアズーロ (生小) **650円**
(税込 715 円)
厳選された原料を使用し、繊細な香りのイタリアンプレミアムビール
- ・モレッティ (小瓶) **980円**
(税込 1078 円)
フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール
- ・モレッティ・ラ・ビアンカ (小瓶) **980円**
(税込 1078 円)
フルーティでかすかにスパイス香るヴァイツェンタイプ
- ・モレッティ IPA (小瓶) **980円**
(税込 1078 円)
フローラルな香りと苦み、煎った麦芽の甘みの特徴
- ・フォルスト シクスタス (小瓶) **980円**
(税込 1078 円)
キャラメルとモルトの香りで繊細な黒ビール
- ・アサヒ ドライゼロ (ノンアルコールビール) **580円**
(税込 638 円)

COCKTAIL カクテル

- ・ハイボール **690円**
(税込 759 円)
バーボン「ジムビーム」を使用
- ・カンパリ **750円**
(税込 825 円)
甘みがありながら心地良いほろ苦さのあるイタリアを代表するリキュール (ソーダ・オレンジ・グレープフルーツなど)
- ・アペロール **750円**
(税込 825 円)
近年イタリアの若者に人気のリキュール。カンパリを優しくしたような味わい。(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツなど)
- ・リモンチェットロ **750円**
(税込 825 円)
イタリアのカンパニア州で生まれた、400 年以上もの歴史がある伝統的なお酒 (ストレート・ソーダ・ロックなど)
- ・本日の自家製オレンジチェットロ **750円**
(税込 825 円)
様々な果実を使用して作った自家製チェットロ。内容はスタッフまで (ストレート・ソーダ・ロックなど)
- ・チンザノ (ドライ or ロッソ) **750円**
(税込 825 円)
白ワインを主体とし、ニガヨモギなどの香草やスパイスを配合して作られるフレーバードワイン (ストレート・ソーダ・ロックなど)

その他リキュール・スピリッツ等もございますので、お気軽にスタッフまで (ジン・テキーラ・ウォッカ・ラム・カシス・ライチ・各種ウイスキー など)

SANGRIA 自家製サングリア

- ・サングリア ロッサ **750円**
(税込 825 円)
赤ワインベース
- ・サングリア ビアンカ **750円**
(税込 825 円)
白ワインベース

※ディナータイムでの 2 階席は Coperto (席料) として 500 円頂戴いたします。
(自家製フォカッチャが含まれます)

VINO AL BICCHIERE

グラスワイン



SPUMANTE

スパークリングワイン

- ①モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット `NV 780円
(税込 858円)
バランスの取れた味わいの辛口ハウススプマンテ
生産地：ヴェネト州 / ベッレンダ社
品種：トレッビアーノ、シャルドネ種他

VINO BIANCO

白ワイン

G (グラス) 120ml
D (デキャンタ) 500ml

- ①モンテベッロ・トレッビアーノ G 600円
(税込 660円)
すっきりとした味わいのハウス白ワイン
生産地：エミリア・ロマーニャ州 / モンテベッロ社
品種：トレッビアーノ種 D 2300円
(税込 2530円)
- ②ラムーラ・オーガニック・ビアンコ `22 G 800円
(税込 880円)
淡いレモン色でシトラスやトロピカルフルーツの香り
生産地：シチリア州 / カーサ・ジレリ社
品種：カタラット種 D 3100円
(税込 3410円)
- ③ソアーヴェ フォンタナ `23 G 900円
(税込 990円)
瑞々しい果実の香りが豊か。パイナップル、グレープフルーツ
生産地：ヴェネト州 / サン・アントニオ社
品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ、シャルドネ種 D 3500円
(税込 3850円)
- ④バローネ・ランゲ・シャルドネ `23 G 1000円
(税込 1100円)
黄金色を帯びた麦わら色。フルーティーでフローラル
生産地：ピエモンテ州 / カサーリ・デル・バローネ社
品種：シャルドネ、アルネイス種 D 3900円
(税込 4290円)
- ⑤ピエーヴェ・ベッキア `20 G 1700円
(税込 1870円)
熟れた南国の果実、バナナやマンゴー、パイナップルのような
充実したアロマに、バターやハニートーストのような風味
生産地：ヴェネト州 / ファゾーリ・ジノー社
品種：ガルガネーガ種 D 6700円
(税込 7370円)

グラスワインは上記以外にも「**本日のおすすめワイン**」
がございますので、お気軽にスタッフまで！

VINO AL BICCHIERE

グラスワイン



VINO ROSSO

赤ワイン

G (グラス) 120ml
D (デキャンタ) 500ml

- ①モンテリベロ・サンジョベーゼ `23 G 600円
(税込 660円)
スミレを思わせる繊細な香りと爽やかでフルーティな香り
心地良いタンニンがあるハウスワイン
生産地：エミリア・ロマーニャ州 / モンテベッロ社
品種：サンジョベーゼ種 他 D 2300円
(税込 2530円)
- ②モンテプルチアーノ・ダブルツツォ `22 G 850円
(税込 935円)
ブラックベリーやストロベリーのするミディアムボディ
生産地：アブルッツォ州 / ゾーニン社
品種：モンテプルチアーノ種 D 3300円
(税込 3630円)
- ③カッライア・カベルネ `22 G 980円
(税込 1078円)
深いビーレッド色。加熱したプラムやカシスの香り。
リッチなタンニンと酸がバランス良い
生産地：ウンブリア州 / カッライア社
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン種 D 3820円
(税込 4202円)
- ④マンモス・ジンファンデル `23 G 1100円
(税込 1210円)
リッチでフルボディのワインで、濃い色の果実、プラム、
スパイスやトーストしたオークの香り
生産地：プーリア州 / マーレ・マンニウム社
品種：ジンファンデル (プリミティーヴォ) 種 D 4300円
(税込 4730円)
- ⑤ラ・クーポラ・ピノネロ `23 G 1200円
(税込 1320円)
優しい果実味が程よい凝縮感とともに広がる素晴らしい味わい
生産地：ピエモンテ / ネイラーノ社
品種：ピノネロ種 D 4700円
(税込 5170円)

グラスワインは上記以外にも「**本日のおすすめワイン**」
がございますので、お気軽にスタッフまで！

LISTA DEI VINI

ボトルワインリスト



SPUMANTE

スパークリングワイン

- ①モンテリーベロ・スプマンテ・ブリュット `NV 4800円
(税込 5280 円)
バランスの取れた味わいの辛口ハウススプマンテ

生産地：ヴェネト州 / ペッレンダ社
品種：トレッビアーノ、シャルドネ種他

- ②クエルチオーリ・ランブルスコ・ドルチェ `NV 4800円
(税込 5280 円)
繊細な泡立ちの弱発泡性赤ワインで、口いっぱいに広がる
果実味を存分にお楽しみ頂けます
生産地：エミリア・ロマーニャ州 / エディチ・エルメーラ社
品種：ランブルスコサラミーノ、ランブルスコ・マティーニ種

- ③モンテベッロ・スプマンテ・ロゼ `NV 6200円
(税込 6820 円)
風味豊かな味わいと華やかなロゼ色のロゼスパークリング
生産地：ヴェネト州 / モンテベッロ社
品種：ラボーゾ種

- ④モスカート・ダスティ `NV 5500円
(税込 6050 円)
マスカットの香りが心地よい微発砲白ワイン
お酒が弱い方にも飲みやすい
生産地：ピエモンテ州 / フォンタナ・フレdda社
品種：モスカート種

- ⑤ロータリー・ブリュット・クヴェ・ヴェントット 6900円
(税込 7590 円)
28 カ月瓶内熟成されるワンランク上のキュヴェ。リッチな味わい
とフレッシュな酸が絶妙
生産地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州 / ロータリ社
品種：シャルドネ種

- ⑥フェルゲッティーナ・フランチャコルタ・ブリュット `NV 9900円
(税込 10890 円)
グレープフルーツのようなフルーティなアロマにキメの細かい
泡立ちで喉ごしも滑らか
生産地：ロンバルディア州 / フェルゲッティーナ社
品種：シャルドネ、ピノ・ネロ種

- ⑦ミッレディ・フランチャコルタ・ブリュット `19 13800円
(税込 15180 円)
1,000 日間 (ミッデ i) 以上もの熟成期間を経て表現される深い
コクとキメの細かい泡立ち
生産地：ロンバルディア州 / フェルゲッティーナ社
品種：シャルドネ種

- ⑧ヴーヴクリコ・イエローラベル `NV 14800円
(税込 16280 円)
爽やかで、驚くほどフルーティ。ヴーヴ・クリコのスタイル
を代表するスタンダード・キュヴェ
生産地：フランス・シャンパーニュ / ヴーヴクリコ社
品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ種

- ⑨キュベ・デ・フラティ・ブリュット 19000円
(税込 20900 円)
2 4ヶ月以上瓶内二次発酵された優れた酸と豊かな果実味
ビスケットやヘーゼルナッツの香りとクリーミーな泡
生産地：ロンバルディア州 / カディ・フラティ社
品種：トゥルビーナ、シャルドネ種

- ⑩クリュッグ グランド キュヴェ ブリュット 49000円
(税込 53900 円)
力強さと複雑さ、豊かさと清々しさの素晴らしいバランス。
湧き上がる無限の味わいと香りに圧倒される最高峰のシャンパー
ニュ
生産地：フランス・シャンパーニュ / クリュッグ
品種：ピノノワール、シャルドネ、ピノムニエ種

LISTA DEI VINI

ボトルワインリスト

VINO BIANCO

白ワイン

- ①ラムーラ・オーガニック・ビアンコ `23 4500円
(税込 4950 円)
淡いレモン色でシトラスやトロピカルフルーツの香り

生産地：シチリア州 / カーサ・ジレリ社
品種：カタラット種

- ②エスト！エスト！！エスト！！！ `23 4500円
(税込 4950 円)
当店の名前の由来となったワイン。バランスよいスッキリ
としたワイン。
生産地：ラツィオ州 / ファレスコ社
品種：トレッビアーノ、マルヴァジア、ロシェット種

- ③ソアーヴェ フォンタナ `23 4900円
(税込 5390 円)
瑞々しい果実の香りが豊か。パイナップル、グレープフルーツ
生産地：ヴェネト州 / サン・アントニオ社
品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ、シャ
ルドネ種

- ④ヴェルメンティーノ・ディ・サルディーニャ `23 5500円
(税込 6050 円)
白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味
生産地：サルディーニャ州 / セッラモスカ社
品種：ヴェルメンティーノ種

- ⑤フラスカーティ・スーペリオレ `23 5800円
(税込 6380 円)
バナナやリンゴ、白桃やトロピカルフルーツ等の豊かな果実香
生産地：ラツィオ州 / ボッジョ・レ・ヴォルビ
品種：マルヴァジア、トレッビアーノ、ソーヴィニヨン・ブラン

- ⑥パローネ・ランゲ・シャルドネ `23 5800円
(税込 6380 円)
黄金色を帯びた麦わら色。フルーティでフローラル
生産地：ピエモンテ州 / カサーリ・デル・パローネ社
品種：シャルドネ、アルネイス種

- ⑦カステッジョ・リースリング `19 6200円
(税込 6820 円)
野生の桃から花の香り。風味の良さとフレッシュさがミネラル感を
引き立てます
生産地：ロンバルディア州 / カステッジョ社
品種：リースリング・レナーノ種

- ⑧ピエーヴェ・ベッキア `20 9800円
(税込 10780 円)
熟れた南国の果実、バナナやマンゴー、パイナップルのような
充実したアロマに、バターやハニートーストのような風味
生産地：ヴェネト州 / ファゾーリ・ジノー社
品種：ガルガーネーガ種

- ⑨パナメラ・シャルドネ `22 9800円
(税込 10780 円)
鮮やかな黄金色。マイヤーレモン、リンゴ、梨の活き活きとした
アロマが立ち上り、ほのかなバニラとシナモンを伴う
生産地：アメリカ・セントラルヴァレー / パナメラ社
品種：シャルドネ

- ⑩イ・フラティ `21 12000円
(税込 13200 円)
フレッシュでエレガントな芳香を示し、ほのかな白い花、アプリ
コットとアーモンドを伴う。
生産地：ヴェネト州 / ファゾーリ・ジノー社
品種：トゥルビーナ種

ボトルワインは上記以外にも多数ございますので、お
気軽にスタッフにご相談ください

LISTA DEI VINI

ワインリスト

VINO ROSSO 赤ワイン

- ①モンテプルチアーノ・ダブルツツォ `22

ブラックベリーやストロベリーのするミディアムボディ

生産地：アブルッツォ州 / ゴーニン社
品種：モンテプルチアーノ種

4800円
(税込 5280 円)
- ②アリアニコ・デル・ヴァルトウレ `21

ぶどうの凝縮感が高く、ブラックベリーやハーブの香り

生産地：バジリカータ州 / カンティーナ・ディオメーデ社
品種：アリアニコ種

4980円
(税込 5478 円)
- ③カッライア・カベルネ `22

深いルビーレッド色。加熱したプラムやカシスの香り。
リッチなタンニンと酸がバランス良い

生産地：ウンブリア州 / カッライア社
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン種

5580円
(税込 6138 円)
- ④バローネ・バルベーラ `23

フローラルでかすかに熟した赤い果実の香り。
丸みのあるフルボディ

生産地：ピエモンテ州 / カサーリ・デル・バローネ社
品種：バルベーラ、ネッビオーロ種

5600円
(税込 6160 円)
- ⑤マンモス・ジンファンデル `23

リッチでフルボディのワインで、濃い色の果実、プラム、
スパイスやトーストしたオークの香り

生産地：プーリア州 / マーレ・マンニウム社
品種：ジンファンデル（プリミティーヴォ）種

6400円
(税込 7040 円)
- ⑥キアンティ・ルフィナ・ヴィッラ・ディ・ヴェトリチェ `20

洗練された豊かなコクと程良くこなれた素晴らしい味わい

生産地：トスカーナ州 / アジエンダ・アグリコーラ・グラティ社
品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ種

6800円
(税込 7480 円)
- ⑦ラ・クーポラ・ピノネロ `23

優しい果実味が程よい凝縮感とともに広がる素晴らしい味わい

生産地：ピエモンテ / ネイラーノ社
品種：ピノネロ種

6800円
(税込 7480 円)
- ⑧ロッソ・ディ・ノートリ `22

カシスやブラックチェリーの果実香。ふくよかな味わい。
果実味が豊かでそれに負けないミネラルや酸味

生産地：トスカーナ州 / レ・ロッケ・マラテスティアーネ社
品種：サンジョベーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー種

7500円
(税込 8250 円)
- ⑨バルバレスコ・リゼルヴァ `15

きれいなルビーからガーネット色。とてもパワフルで、
タンニンもしっかり

生産地：ピエモンテ州 / テッレ・デル・バローロ社
品種：ネッビオーロ種

9800円
(税込 10780 円)
- ⑩バローロ・リゼルヴァ `13

イタリアの高級ワインと言えぼの「バローロ」
スマレのようにエレガントで華やかな果実味

生産地：ピエモンテ州 / テッレ・デル・バローロ社
品種：ネッビオーロ種

11800円
(税込 12980 円)
- ⑪アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ `19

アマローネ独特の個性的な強く甘い香り、強いだけではなく
果実味とタンニンとボリュームのあるワイン

生産地：ヴェネト / ルイジ・リゲッティ社
品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ、モリナーラ

12000円
(税込 13200 円)

LISTA DEI VINI

ワインリスト

VINO ROSSO 赤ワイン

- ⑫ルチェンテ `19

スーパータスカン、ルーチェのセカンド
イタリアならではのサンジョベーゼでらしさを演出

生産地：トスカーナ州 / ルーチェ・デッラ・ヴィーテ社
品種：メルロー種 75%、サンジョベーゼ種 25%

14500円
(税込 15950 円)
- ⑬アンシャックルド カベルネ・ソーヴィニヨン `21

フレンチオークとアメリカンオーク樽で 14 ヶ月間熟成させ、
熟したプラムやブラックベリーのアロマ、バニラなどの香り

生産地：アメリカ・ナバ / ザ・プリズナーワインカンパニー社
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、プティ・シラー、
シラー、メルロー種

16500円
(税込 18150 円)
- ⑭バルバレスコ・リゼルヴァ `09

輝きのあるレンガ色を帯びたルビーレッド。スパイシーで微かにな
めし皮の要素が感じられるアロマ。味わいは非常にやわらかい

生産地：ピエモンテ州 / ロベルト・サロット社
品種：ネッビオーロ種

18000円
(税込 19800 円)
- ⑮ロンケドーネ `19

輝きのあるレンガ色を帯びたルビーレッド。スパイシーで微かにな
めし皮の要素が感じられるアロマ。味わいは非常にやわらかい

生産地：ロンバルディア州 / カディ・フラティ社
品種：マルツェミーノ・サンジョベーゼ・カベルネ種

20000円
(税込 22000 円)
- ⑯アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ `12

陰干して糖度を凝縮。手の込んだ醸造から生まれるアマローネ。深
いザクロ色にアーモンド、木イチゴ、バラなどの芳醇な香り

生産地：ヴェネト州 / ヴェルターニ社
品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ 70%、ロンディネッラ 25%、モリナーラ 5% 種

28000円
(税込 30800 円)
- ⑰サッシカイア `19

元祖スーパータスカンとして 30 年以上にも渡り圧倒的な存在感
を放ち続ける「イタリアワインの至宝」

生産地：トスカーナ州 / テヌータ・サン・ゲイド
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネフラン種

48000円
(税込 52800 円)
- ⑱バローロ・ヴィニエート・カンペ・ラ・スピネッタ `16

熟した赤い果実やスパイスの香り。バランスのよい樽の味わい、力
強くかつ複雑性に富み、フルーツを感じる余韻は長く、濃密。

生産地：ピエモンテ州 / ラ・スピネッタ社
品種：ネッビオーロ種

55000円
(税込 60500 円)

ボトルワインは上記以外にもございますので、お気軽
にスタッフまで！

BRING YOUR OWN!!

ワインの持ち込み OK!

当店ではワインの持ち込みが出来ます。
お家で眠っているワインやどうしても飲みたいワイン
をご持参ください。

持込料 1650 円 / 1 本（750ml）（税込）
※事前にお持ちいただくことをお勧めいたします。

COFFEE

カフェメニュー

当店のコーヒーは西志津にあるスペシャルティコーヒー専門店「OGURA COFFEE」さんとともに作り上げた、イタリアを感じることができるような当店オリジナルブレンドです。



- ・エスプレッソ **S/400円 D/500円**
(税込 440 円) (税込 550 円)
酸味が少なく、カカオのようなニュアンスの濃厚エスプレッソ
- ・カプチーノ **680円**
(税込 748 円)
エスプレッソをしっかり感じる濃い目のカプチーノ
- ・ホットコーヒー **580円**
『カフェアメリカノ』
(税込 638 円)
当店自慢のエスプレッソを飲み易くお湯を加えたもの
- ・アイスコーヒー **580円**
(税込 638 円)
アイス専用の豆ですっきりとした味わい

TEA&HERB TEA

紅茶 ハーブティー



- ・アイ스티ー **580円**
(税込 638 円)
- ・紅茶 (pot) **680円**
(税込 748 円)
- ・ハーブティー (pot) **780円**
(税込 858 円)
下記の 2 種類よりお選びください

A (アンチエイジング)

- ・ローズマリー
- ・ルイボス
- ・レモンバーム
- ・カモミール
- ・エルダーフラワー

B (美肌効果)

- ・ローズヒップ
- ・ハイビスカス
- ・ヒース
- ・カモミール
- ・ルイボス

当店のハーブティーは千葉駅北口にあるハーブティー専門店「BLONA」さんのオリジナルブレンドです。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース **580円**
(税込 638 円)
- ・グレープフルーツジュース **580円**
(税込 638 円)
- ・ブラッドオレンジジュース **680円**
(税込 748 円)
- ・グアバジュース **680円**
(税込 748 円)
- ・ウーロン茶 **580円**
(税込 638 円)
- ・コーラ **580円**
(税込 638 円)
- ・ウィルキンソンジンジャーエール **580円**
(税込 638 円)
- ・プレミアムトニックウォーター (FEVER TREE) **680円**
(税込 748 円)
- ・ベルジュソーダ (ココファーム産ブドウ酢のソーダ割) **680円**
(税込 748 円)
- ・サンペレグリノ (イタリア産炭酸水 750ml 瓶) **990円**
(税込 1089 円)

DEJESTIVO

食後酒

イタリアらしく食後に『グラッパ』や『デザートワイン』はいかがですか？
その他の食後酒も多数ご用意しておりますので、スタッフまでお申し付けくださいませ。



GRAPPA (30m 1)

イタリア特産の蒸留酒で、ブランデーの一種。ワインを蒸留して作る一般的なブランデーとは違い、ブドウの搾りかすを発酵させたアルコールを蒸留して作るお酒。

- ① サルパ・ディ・ポーリ **900円**
(税込 990 円)
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー種
ハーブ、ミント、薔薇のアロマ。クラシカルな若いグラッパ。
- ② プロセッコ・パッリカータ **900円**
(税込 990 円)
グレラ (プロセッコ) 種
ブドウ本来の豊かなアロマ。また口一杯に広がる味わい
- ③ ノニーノ グラッパ・モノヴィティニーニョ シャルドネ **1000円**
(税込 1100 円)
シャルドネ種
パンや青りんごの香り、エレガントで洗練された味わい
- ④ シボーナ グラッパ・シェリーウッド・フィニッシュ **1100円**
(税込 1210 円)
バルベラ種
シェリー樽の甘やかな香りを力強く感じる
- ⑤ シボーナ グラッパ・ソーテルヌ・フィニッシュ **1100円**
(税込 1210 円)
モスカート、ブラケット種
熟した果実、ハチミツ、アカシアの花の香り
- ☆ その他 おすすめグラッパ **ASK円**
詳しくはスタッフまで

VINO DOLCE (60m 1)

収穫したブドウをそのまま天日で乾燥させ、糖度をあげたものを使用して作られる甘口ワイン。
食後にぴったり

- ☆ ヴィンサント・デル・キアンティ **990円**
(税込 1089 円)
トレッビアーノ 50%、マルヴァジア・デル・キアンティ 50%
白ブドウから造られ、輝く琥珀色と香ばしいナッツの香り

その他、食後にぴったりのお酒も多数ございます。
詳しくはスタッフまで