



## Take Out Menu

## セットメニュー Menu Fisso

## 仔羊の炭火焼きと季節の野菜セット 1,600円

自家製フォカッチャとバゲットラビットさんのブール付き

## 前菜 Antipasti

- フォアグラとマグレ鴨のお花のサラダ 1,100円
- 生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ 2,700円
- トリッパ アッラ フィオレンティーナ 1,100円

## パスタ Paste

- 「スパゲッティ」 1,500円  
帆立貝と菜の花のペペロンチーノ からすみ添え
- 「イカ墨を練り込んだジャラテッリ」 2,500円  
手長海老と三河産魚介のトマトソース
- 「ピチ」 1,700円  
丹波産猪とカーボネロのラグー  
春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「ラザニア」 1,500円  
段戸山高原牛とボルチーニのラザニア
- 「ペンネ」 1,100円  
アラビアータ

+1,000円でパスタセットにできます。

- フォアグラとマグレ鴨のお花のサラダ
- パン2種  
自家製フォカッチャとバゲットラビットさんのブール

## 肉・魚料理 Secondi

- 沖縄名産「やんばる島豚」 4,200円  
7種類の部位を一皿で
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」 4,200円  
アンコールペッパーのソース
- ズッパ ディ ベッジエ(魚介のトマトスープ) ※要前日予約 5,500円  
《イタリア版ピヤベース》

## ドルチェ Dolce

- クレーマ カタラーナ  
Sサイズ(内容量:75g) 700円  
Lサイズ(内容量:250g) ※要2日前予約 1,300円
- マンゴー カタラーナ  
内容量:260g ※要2日前予約 2,000円

## パン Pane

- エミリア・ロマーニャ州の  
バンダおばあちゃんのレシピで作る  
オリーブオイルで焼き上げた  
自家製フォカッチャ(1カット) 250円

## パニーノ Panino

- 鴨肉の燻製パニーノ 500円

## パスタソース Salse ※冷凍・真空パック

- 愛知県段戸山高原牛のボロニエーゼ 1,200円
- とかちマッシュとパンチェッタの  
クリームソース トリュフの香り 1,400円
- ペスカトーレ ロッソ 1,900円
- ジェノベーゼ ソース 1,300円

## スパゲッティ【乾麺】 Spaghetti

- ディ・マルティーノ 1.8mm 500g 500円

## Uber Eats のご注文はこちら



※配達可能範囲は  
こちらのQRコードより  
ご確認いただけます。  
※UberEatsからのご注文では  
料金設定が異なります。

## ご予約受付中です。

下記までお気軽にお問い合わせください。

052-446-8835

【受付時間】10:00~21:00

【お渡し時間】11:30~14:00, 17:30~21:00