



Il processo che mira al  
cento per cento rende  
felici le persone.

CAFFÈ  
CENTO PERCENTO



11:00  
▼  
16:00

# LUNCH SET

ランチセット



## Unico set pranzo

【ウニコランチセット】

1,100 (税込1,210)

前菜プレート+ハーフパスタ2種より1品+ドリンク



## Premio unico set pranzo

【プレミアムウニコセット】

1,350 (税込1,485)

「ポルチーニ茸とトレビスのクリーム」をウニコスタイルで。



セレクトドリンク

### Select DRINK

※右記より1品お選びください。 コーヒー/紅茶/烏龍茶/ピーチティー/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク

### Premio DRINK

+150 (税込165)

※ドリンクを右記のいずれかに変更出来ます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ



ブラッドオレンジ  
ジュース



マンゴージュース

セットドルチェ

### Set DOLCE

+250 (税込275)

※右記より1品お選びください。



チョコラータ



ティラミス



本日のタルト

🕒 14:00  
▼  
🕒 17:00

# TEA SET

ティーセット



## Merenda

700(税込770) / 750(税込825)

プロシュートとトマトのジンガラ または  
本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンク



*Prosciutto e pomodoro zingara*  
プロシュートとトマトのジンガラ  
700(税込770)



*Dolce assortito di oggi*  
本日のドルチェ3種盛り合わせ  
750(税込825)

セレクトドリンク

### Select DRINK

※右記より1品お選びください。 コーヒー/紅茶/烏龍茶/ピーチティー/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

セットドルチェ

### Set DOLCE

+250(税込275)

※右記より1品お選びください。



チョコラータ



ティラミス



本日のタルト

🕒 16:00  
▼  
🕒 Close

# DINNER SET

ディナーセット



## Piano cena

1,350(税込1,485)

本日の前菜盛合せ+お好きなスパゲッティのハーフサイズ、  
ピッツアのハーフサイズの中から合計2品+ドリンク



レギュラーサイズ変更 各+350(税込385)



*Spaghetti alla salsa di pomodoro con pollo ed erbe*

**グリルチキンとハーブのトマトソース**

800(税込880)

シンプルにグリルしたチキンと食欲をそそるハーブの利いたトマトソース。

*Spaghetti alla caprese*

◀ **完熟チェリートマトとモッツアレラ**

900(税込990)

フレッシュトマトの爽やかな酸味と甘味、チーズのコクをお楽しみください。

*Spaghetti alla bolognese*

**ボローニャ風ラグーのスパゲッティ**

900(税込990)

挽肉と香味野菜をたっぷりの赤ワインで煮込んだ本格ミートソース。

*Spaghetti alla pescatora*

◀ **贅沢魚介のナポリ風ペスカトーレ**

1,150(税込1,265)

魚介の旨みがギュッと詰まった1品、定番のナポリ風で。

*Spaghetti con calamari e bottarga*

**やりいかとカラスミのスパゲッティ**

850(税込935)

新鮮なやりいかをソテーした旨みと香り豊かなイタリア産のカラスミを削りかけました。レモンを絞ってさっぱりと。

*Spaghetti alla genovese di cozze*

**ムール貝のジェノベーゼ**

950(税込1,045)

ムール貝の濃厚な旨みとバジルの爽やかな香り。

*Spaghetti al nero di seppia*

**イカ墨のスパゲッティ**

900(税込990)

北イタリア、ヴェネチアの代表的な Pasta。

口いっぱいイカ墨の香りが広がります。

*Spaghetti mare e monte*

◀ **海の幸と山の幸のスパゲッティ**

950(税込1,045)

アサリ、やりいか、キノコ、ベーコンの旨みが混然一体となった美味しさ。

*Spaghetti alla crema di limone con salmone*

**サーモンとレモン風味のクリーム**

950(税込1,045)

スモークサーモンの旨みが詰まったソースに、爽やかなレモンの香りで軽やかなクリームソースに。

*Spaghetti alla carbonara*

**パンチェッタのカルボナーラ**

900(税込990)

濃厚なチーズと卵黄のクリーム、パンチェッタを使用した本格派。

*Spaghetti alla crema di porcini e radicchio*

**ポルチーニ茸とトレビスのクリーム**

950(税込1,045)

香り高いポルチーニ茸をたっぷり使った、人気NO1の Pasta です。

*Spaghetti al granchio*

◀ **渡蟹と九条葱のトマトクリーム**

950(税込1,045)

人気の濃厚トマトクリーム。九条葱の甘味がアクセント。

※各種 Pasta サイズ変更……………250(税込275)





*Pappardelle ragù di manzo*

ほろほろに煮込んだ牛肉のトマトソース  
パッパルデッレ

1,200(税込1,320)

じっくり煮込んだ牛すね肉の旨味が溶け込んだ力強いソースには  
幅広パスタのパッパルデッレで。

*Linguine alla genovese di cozze*

◀ ムール貝のジェノベーゼ リングイネ

1,150(税込1,265)

ムール貝の濃厚な旨みとバジルの爽やかな香り。  
魚介系のソースと相性のいいリングイネで。



*Tagliatelle alla bolognese*

牛肉のボローニャ風ラゲー タリアテッレ

1,050(税込1,155)

自家製のラゲーソースとタリアテッレの定番の組み合わせ。

*Tagliatelle alla crema di limone e salmone*

◀ サーモンとレモン風味のクリーム タリアテッレ 1,150(税込1,265)

スモークサーモンの旨みとレモンの香りが爽やかなクリームソースをタリアテッレで。



*Tagliatelle al granchio*

渡蟹と九条葱のトマトクリーム タリアテッレ 1,150(税込1,265)

ワタリガニを丁寧にソテーし、濃厚な旨味と香りを引き出しました。

*Tagliatelle crema di porcini e radicchio*

◀ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム タリアテッレ 1,150(税込1,265)

香り高いポルチーニ茸をたっぷり使った、人気NO1の生パスタです。

*Linguine da pescatore*

贅沢魚介のナポリ風ペスカトーレ リングイネ 1,350(税込1,485)

魚介の旨みがギュッと詰まった1品、相性の良いリングイネで定番のナポリ風に。

※各種パスタサイズ変更……………250(税込275)



*Risotto ai porcini*

ポルチーニとパンチェッタのリゾット

1,100(税込1,210)

薫り高いポルチーニとパンチェッタの脂の旨味が渾然一体となった  
人気のリゾットです。

*Risotto ai frutti di mare e zafferano*

◀ 魚介とサフランのリゾット

1,300(税込1,430)

香り豊かなサフランのリゾットを魚介の旨みと共に炊きあげた贅沢なリゾット。

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

下記よりお1つお選びください。  
アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイ스티ー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウーロン茶

150(税込165)

SALAD SET

お飲物+サラダのセット  
お飲物はドリンクセットの中から  
お1つお選び下さい。

350(税込385)

PLATE SET

サラダとスープ、パンや生ハム、  
前菜を一皿にのせた人気のプレート。

550(税込605)

*Pizza margherita*

## ピッツァ・マルゲリータ

1,100(税込1,210)

バジル、トマト、モッツアレラのシンプルで絶妙なコンビネーションが人気の定番ピッツァ。

*Pizza con salmone ed erbe aromatiche*

## ◀ スモークサーモンとハーブのピッツァ

1,200(税込1,320)

香ばしく焼き上げたトマトとチーズのピッツァにスモークサーモンとハーブをのせました。レモンを絞ってさっぱり大人のピッツァです。

*Squid Pizza Genovese*

## ◀ ヤリイカのピッツァ ジェノベーゼ

1,100(税込1,210)

バジルの爽やかな香りと見た目も鮮やかな女性に人気のピッツァです。

*Prosciutto crudo e rucola*

## プロシュートとルコラのサラダ風ピッツァ

1,300(税込1,430)

新鮮なサラダとルコラの上にイタリア産の生ハムを贅沢にトッピングしたボリュームなピッツァ。

*Quattro formaggi*

## ◀ 4種チーズのクワトロ・フォルマッジオ

1,300(税込1,430)

ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、モッツアレラ、パルミジャーノの渾然一体となった濃厚な旨味。

## HALF PIZZA

ハーフ ピッツァ・マルゲリータ 650(税込715)

ハーフ ヤリイカのピッツァ ジェノベーゼ 650(税込715)

ハーフ サーモンとハーブのピッツァ 700(税込770)

ハーフ 4種チーズのクワトロ・フォルマッジオ 750(税込825)

*Gnocchi di pomodoro con salmone e spinaci*

## ◀ サーモンとほうれん草のトマトニョッキ

1,000(税込1,100)

ソテーしたスモークサーモンの旨みが詰まったトマトソースに卵黄をトッピングした濃厚な味わい。

*Gnocchi Di Crema Di Formaggio*

## 3種チーズのクリームニョッキ オープン焼き

1,100(税込1,210)

3種類のチーズをふんだんに使用した濃厚なクリームニョッキをオープンで焼き上げ香ばしく仕上げました。

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

## DRINK SET

下記よりお1つお選びください。  
アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイ스티ー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウーロン茶

150(税込165)

## SALAD SET

お飲物+サラダのセット  
お飲物はドリンクセットの中から  
お1つお選び下さい。

350(税込385)

## PLATE SET

サラダとスープ、パンや生ハム、  
前菜を一皿にのせた人気のプレート。

550(税込605)

*Peperoncino di Spinaci*

## ◀ ほうれん草のペペロンチーノ

500(税込550)

国産のほうれん草をイタリア産の唐辛子でペペロンチーノ風にソテーしました。

*Patate fritte aromatizzate al rosmarino*

## ローズマリー風味のポテトフライ アンチョビソース 450(税込495)

ポテトの美味しさを引き立てるローズマリーの香り。アンチョビソースを添えて。

*Polpettini*

## ◀ 肉団子のトマト煮込み ポルペッティーニ

550(税込605)

イタリア風マンマのハンバーグ、お子様から大人まで美味しく頂けるシンプルな肉団子です。

*Prosciutto crudo e rucola*

## 270日熟成プロシュートとルコラ

850(税込935)

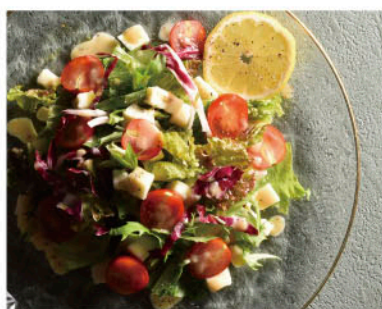
しっかりと熟成を経た、まろやかで上質な香りと味わいのプロシュート。

*Fruita di Mare*

## ◀ 魚介の温製サラダ フルッタ・ディ・マーレ

600(税込660)

魚介の旨みにセロリがアクセントの温かいサラダ、キリッと冷えた白ワインとよく合います。

*Insalata di Mozzarella*

## ◀ モッツアレラとチェリートマトのバーニャカウダ風サラダ

《ハーフ》 500(税込550) 《レギュラー》 850(税込935)

チェリートマトとイタリア産のモッツアレラをふんだんに使用した定番サラダ。アンチョビが利いたドレッシングをかけてバーニャカウダ風に。

*Insalata di Salmone*スモークサーモンとハーブのサラダ  
バジルドレッシング

《ハーフ》 550(税込605) 《レギュラー》 900(税込990)

新鮮な葉野菜にハーブを混ぜた爽やかなサラダ。甘みのある自家製バジルドレッシングが良く合います。

*Thaliata di insalata*

## ◀ サーロインのタリアータ サラダ仕立て

1,800(税込1,980)

柔らかで旨みの強いアングス牛のサーロイン。シンプルにグリルしハーブの利いたサラダと共に。  
《※15時以降のご利用となります。》



*Penne di pollo e porcini*

グリルチキンとポルチーニ茸の  
クリームペンネ 1,400  
(税込1,540)

皮目をカリッと焼いたシンプルな鶏のグリルにポルチーニ茸の旨みをたっぷり吸ったクリームペンネを合わせました。

1皿で満足できるワンプレートです。



*Sineco di manzo e risotto allo zafferano*

牛すね肉の煮込みと  
サフランリゾット ミラノ風 1,500  
(税込1,650)

オソブーコ風にじっくり煮込んだ牛すね肉のトマト煮込みとサフランリゾットを添えて贅沢なミラノ風に。

BAMBINO

お子様



*Pizza per bambini*

お子様ピッツァ 400 (税込440)

お子様にも人気のシンプルなマルゲリータです。

*Pratto per pizza per bambini*

◀お子様ピッツアプレート 650 (税込715)

ハーフのマルゲリータにポテト、肉団子、前菜がセットになったお子様プレートです。

*Spaghetti per bambini*

お子様パスタ(ボローニャ風) 400 (税込440)

お子様が食べやすいようにケチャップを加えた自家製ミートソースです。

*Pratto per spaghetti per bambini*

お子様パスタプレート 650 (税込715)

ハーフのミートソースパスタにポテト、肉団子、前菜がセットになったお子様プレートです。

PANI

パン

*Pane cotto al forno*

窯焼きパン 200 (税込220)

自家製のピッツァ生地を素焼きにした、モチモチ感と小麦の風味が自慢の食事パンです。

*Pane con prosciutto crudo*

プロシュートをのせた窯焼きパン 400 (税込440)

窯焼きパンとプロシュートの相性抜群の組み合わせ。

*Baguette*

バゲット 200 (税込220)

残ったパスタソースを美味しく食べるための素朴な味わいの厚切りバゲットです。

*Prosciutto e pomodoro Zingara*

プロシュートとトマトのジンガラ 650 (税込715)

焼きたてのピッツァ生地を使ったジンガラ(ジブシー風)サンド。アンチョビソースを添えて。

ZUPPA

スープ



*Zuppa di oggi*

◀本日のスープ 350 (税込385)

ポタージュや野菜のミネストローネなど、日によって内容が変わります。

*Zuppa di mais*

コーンポタージュ 350 (税込385)

甘みの強い粗濾しのコーンを使用した、優しい味わいのポタージュです。





## CAFFÈ

コーヒー

アイスコーヒー

350 (税込385)

カフェ・フレッド・シェカラート

350 (税込385)

## LATTE

ラテ

アイス カフェ・ラッテ

450 (税込495)

アイス カフェ・モカ

450 (税込495)

アイス 塩キャラメル・ラッテ

450 (税込495)



## TÈ

お茶

アールグレイティー

400 (税込440)

アイスピーチティー

400 (税込440)

アイス烏龍茶

400 (税込440)



## SUCCO

ジュース

オレンジジュース

350 (税込385)

グレープフルーツジュース

350 (税込385)

ブラッドオレンジジュース

350 (税込385)

マンゴージュース

350 (税込385)

辛口ジンジャーエール

350 (税込385)



<b>CAFFÈ</b>	<b>コーヒー</b>
オリジナル ブレンドコーヒー	300 (税込330)
アメリカン	300 (税込330)
エスプレッソ ドッピオ	300 (税込330)

<b>LATTE</b>	<b>ラテ</b>
カフェ・ラッテ	400 (税込440)
カプチーノ	400 (税込440)
塩キャラメル・マッキャート	400 (税込440)
カフェ・モカ	400 (税込440)

<b>TÈ</b>	<b>お茶</b>
アールグレイティー	350 (税込385)
レモンティー	350 (税込385)
ミルクティー	350 (税込385)



<b>BIRRA</b>	<b>ビール その他</b>
グラスビール	450 (税込495)
モレッティ ドッピオ モルト(ビール)	500 (税込550)

<b>VINO</b>	<b>ワイン</b>		
ハウスワイン 赤	Glass 400 (税込440)	Decanter 1,500 (税込1,650)	Bottle 2,400 (税込2,640)
ハウスワイン 白	400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)
スパマンテ (スパークリングワイン)	400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)

*Gelato al latte*

## ミルクジェラート

厳選されたミルクを使ったジェラート。  
チョコレートクッキーを添えて。

300(税込330)

*Crema catalana*

## ◀ 窯焼きアイспリン カタラーナ

スペイン発祥のアイспリン。  
柑橘系リキュールを使った本場の味わい。

500(税込550)

*La torta di oggi*

## 本日のフルーツタルト

季節のフルーツをのせて焼き上げたサクサクのタルトです。

500(税込550)

*Pan di Spagna*

## カモミールのシフォン

カモミールの茶葉とオレンジピールを生地に混ぜて  
しっとり焼き上げました。

500(税込550)

*Cioccolata*

## ◀ チョコラータ

良質なカカオをたっぷり使って焼き上げた人気のケーキ。

500(税込550)

*Tiramisù*

## ◀ リキュールたっぷりティラミス

ヘーゼルナッツのリキュールをたっぷりと浸み込ませた  
大人のティラミス。

500(税込550)

## DRINK SET

下記よりお1つお選びください。

アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイ스티ー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウーロン茶

150(税込165)



14:00 ▶ 17:00

*Dolce assortito di oggi*

## ◀ 本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンク 750(税込825)

日替わりの自家製ドルチェの盛り合わせ。