

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) **800円**
(税込 880 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) **950円**
(税込 1045 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) **950円**
(税込 1045 円)
フローラルな香りと苦み、煎った麦芽の甘みが特徴
- ・フォルスト シクスタス (小瓶) **850円**
(税込 935 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) **550円**
(税込 605 円)

COCKTAIL カクテル

- ・ハイボール **650円**
(税込 715 円)
バーボン「ジムビーム」を使用
- ・カンパリ **690円**
(税込 759 円)
甘美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 **690円**
(税込 759 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 **690円**
(税込 759 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 **690円**
(税込 759 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) **690円**
(税込 759 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 **690円**
(税込 759 円)
赤ワインベース
- ・サングリア ビアンカ **690円**
(税込 759 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
5 0 0 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 750円**
(税込 825 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 2900円**
(税込 3190 円)
- ③ヴェルメンティーノ・ディ・サルディーニャ `22 **G 850円**
(税込 935 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 **D 3300円**
(税込 3630 円)
- ④ドンナマルツィア・シャルドネ `23 **G 900円**
(税込 990 円)
オーク小樽で熟成させたしっかりとしたシャルドネ
生産地：プーリア州 / コンティゼッカ社
品種：シャルドネ種 **D 3600円**
(税込 3960 円)
- ⑤ピエーヴェ・ベッキア `19 **G 1200円**
(税込 1320 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 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！

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 `22 **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クロスター・ピノノワール `22 **G 800円**
(税込 880 円)
柔らかなタンニンと心地よい黒果実の香りを持つミディアムボディ
のピノノワール
生産地：ドイツ / クロスター社
品種：ピノノワール種 **D 3100円**
(税込 3410 円)
- ③トリビュート・カベルネ・ソーヴィニヨン `21 **G 850円**
(税込 935 円)
ブラックベリーやアニスの香りにカカオのニュアンス
生産地：チリ / カリテラ社
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン種 **D 3300円**
(税込 3630 円)
- ④カンノナウ・ディ・サルディーニャ `21 **G 950円**
(税込 1045 円)
ブラックベリーやアニスの香りにカカオのニュアンス
生産地：サルディーニャ / セッラ・モスカ社
品種：カンノナウ種 **D 3700円**
(税込 4070 円)
- ⑤マンモス・ジンファンデル `23 **G 950円**
(税込 1045 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 3700円**
(税込 4070 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 4500円
(税込 4950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 4400円
(税込 4840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 5200円
(税込 5720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 6200円
(税込 6820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 8000円
(税込 8800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 11000円
(税込 12100円)
1,000 日間 (ミッディ) 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ヴァーヴクリコ・イエローラベル `NV 12800円
(税込 14080円)
爽やかで、驚くほどフルーティ。ヴァーヴ・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 / ヴァーヴクリコ社
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 18000円
(税込 19800円)
24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エスト！エスト！！エスト！！ `22 3900円
(税込 4290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 / ビジ社
品種：トレッビアーノ、マルヴァジア種

- ②ラムーラ・オーガニック・ビアンコ `22 4300円
(税込 4730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

- ③ロチェーノ・グリッロ `22 4300円
(税込 4730円)
モモやアプリコット等のジューシーな香り。余韻に心地よい苦味が口の中を引き締め、スッキリとした後味
生産地：シチリア州 / コンティーネ・エウロパ社
品種：グリッロ種

- ④ヴェルメンティーノ・ディ・サルディーニャ `22 4800円
(税込 5280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ドンナマルツィア・シャルドネ `23 5200円
(税込 5720円)
オーク小樽で熟成させたしっかりとしたシャルドネ
生産地：プーリア州 / コンティゼッカ社
品種：シャルドネ種

- ⑥ソアーヴェ・フォンタナ `22 5200円
(税込 5720円)
微かにグリーンがかった淡い麦わら色。香りにはグレープフルーツや白桃、ライチ、メロン、リンゴのコンポート
生産地：ヴェネト州 / サン・アントニオ社
品種：ガルガネーガ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ、シャルドネ

- ⑦トオー！ `22 5500円
(税込 6050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：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 /
品種：フリウラーノ種

- ⑧サンタ・マッダレーナ・ミュラートウルガウ `21 6200円
(税込 6820円)
黒爽快で上品。アロマティックで青リンゴ、洋ナシ、あんず、野草の花の香り
生産地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州 / カンティナ・ボルヴァーノ社
品種：ミュラートウルガウ種

- ⑨パナメラ・シャルドネ `22 8000円
(税込 8800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・ジーノ社
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

ドンナマルツィア・プリミティーヴォ `21

オーク小樽で熟成させたしっかりとした味わいで果実感もある赤ワイン
生産地：プーリア州 / コンティゼッカ社
品種：プリミティーヴォ種

4400円
(税込 4840 円)
- ②

メッツォ `20

凝縮された果実味、タンニンとミネラル感もしっかりと感じられる

生産地：フランス / デ・ゼサル社
品種：メルロー種

4400円
(税込 4840 円)
- ③

クロスター・ピノノワール `22

柔らかなタンニンと心地よい黒果実の香りを持つミディアムボディのピノノワール
生産地：ドイツ / クロスター社
品種：ピノノワール種

4600円
(税込 5060 円)
- ④

トリビュート・カベルネ・ソーヴィニヨン `21

ブラックベリーやアニスの香りにカカオのニュアンス

生産地：チリ / カリテラ社
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン種

4800円
(税込 5280 円)
- ⑤

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

5200円
(税込 5720 円)
- ⑥

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

5500円
(税込 6050 円)
- ⑦

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール `21

チェリーやプラムなどの果実を想わせる芳醇な香り。深みのある果実味と滑らかなタンニン、ミネラルの香りが見事に調和
生産地：フランス / ルイ・ラトゥール社
品種：ピノ・ノワール種

6800円
(税込 7480 円)
- ⑧

ロッソ・ディ・ノートリ `20

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・マラテストィアーネ社
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 `14

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

8800円
(税込 9680 円)
- ⑩

バローロ・リゼルヴァ `12

イタリアの高級ワインと言えはの「バローロ」スマイル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

9500円
(税込 10450 円)
- ⑪

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ `18

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