

italian village

Breads

Flat bread	ガーリック・ハーブ・フラット・ブレッド	8
Bruschetta	ブルシュケッタ (トマト、バジル、パルメザン)	8

Entrees

Antipasto platter	前菜盛合せ：ハム類、魚、野菜のグリル、チーズ	2人前 28
Sydney rock oysters	生牡蠣	½ Doz(6ヶ) 19, 1 Doz(12ヶ) 33
Ricotta ravioli	リコッタのラビオリ (スパイストマト、バジルペースト)	24
Macaroni	ハムとトリュフ入りマカロニ (チェダーチーズソース)	21
Minestrone soup	ミネストローネ・スープとチアバッタ・ブレッド	16
Mozzarella fritter	モッツァレラチーズのフリッター	18
Mussel & bean soup	ムール貝とホワイトビーンのスープ	19
Caesar salad	エッグ入りシーザーサラダ (ペコリノ・アイオリソース)	17
Mushroom arancini	茸のアランチーニ (ライスコロッケ)	16
Fritto misto	フリットミスト：イカ、エビ、ホタテのフライ	21
Braised octopus	タコ炒め煮とミックスリーフ・サラダ (赤ワインドレッシング)	19
Milanese style veal	ミラノ風仔牛のミートボール、ブロス、ヌードル	20
Crab risotto	カニのリゾット (ライム&トマトサルサ)	22

Sides

Mediterranean salad	地中海風サラダ	8
Truffled green beans	トリュフ入りグリーンビーンズ	
Baked potatoes	ベイクド・ポテト (フォンティナチーズ & ローズマリー)	
Potato chips	ポテトチップス (ハーブソルト&アイオリソース)	
Rocket & pear salad	ロケットと西洋梨のサラダ (熟成バルサミコ&パルメザン)	
Crisp fried onion rings	オニオンリング・フライ (キュウリとヨーグルトのソース)	
Mixed tomato	ミックストマト、バジル、モッツァレラ	

土日、祝日はお1人様 \$3.50 の追加料金がかかります。
ケーキの持込み料 お1人様 \$2.50 :: お会計はまとめてお願いいたします。

Mains メイン

Pasta	パスタ	
Fettucini	茸のフェタチーニ (ピノグリージョソース)	28
Spaghetti	季節のシーフード・スパゲティ (バジル&トマトソース)	34
Gnocchi with veal	リコッタのニョッキ (仔牛細切り肉入り、赤ワインソース)	31
Gnocchi with cream sauce	リコッタのニョッキ (ゴルゴンゾラ&クルミのクリームソース)	28
Prawn risotto	ガーリック風味エビ、ホタテ、ムール貝のリゾット	34
Cannelloni	ほうれん草のカネロニ (鴨、プロシュート、栗入り)	33
Chicken risotto	ハーブ風味ローストチキンのリゾット	32
Penne pasta	プロシュート入りペンネ・パスタ (クリームソース)	29

Italian classics イタリアン・クラシックス

Loin of lamb	仔羊ロースのハーブ焼き (ホワイトビーン)	38
Roasted chicken	ローストチキン胸肉のカルボナーラ (プロシュート&レタスサラダ)	37
Pork scaloppini	豚ロースのスカロッピーネ (ポレンタ、冬茸のロースト)	38
Veal “Osso Bucco”	仔牛スネ肉の煮込み “オッソ・ブーコ” (赤ワイン風味)	38

Steaks ステーキ

Cargill sirloin	サーロイン 炭火焼き 300g	42
Fillet steak	乾燥熟成 牧草飼育牛ヒレ 炭火焼き 250g	44
Bone in rib eye	乾燥熟成 骨付きリブアイ 炭火焼き 450g	48

ポテト、ハーブバター、赤ワインソース添え。牛肉は特製ハーブ&スパイスミックスで味付けされています。

ステーキがさらに美味しくなる各種ソースもご用意しております。

3

Three pepper sauce	スリーペッパーソース
Garlic & mushroom	ガーリック&マッシュルーム
Truffle butter	トリュフバター

Seafood シーフード

Seafood platter	シーフード盛合せ 温製&冷製	2人前 140
冷製：生牡蠣、エビ各種、クレイフィッシュ (ロブスター類)		
温製：季節の魚のグリル&ビール衣揚げ、ホタテ、フライドポテト、ディッピングソース付き		

Grilled fish	季節の魚のグリル (グリーンビーンズ、ポテト)	34
Oven baked fish	魚のオープン姿焼き (貝とトマトのラグーソース)	35
Fillet of snapper	スナッパー (鯛) 切身のソテー (トスカニー風ブレッドサラダ)	36