

季節のおすすめ  
SPECIALE DI STAGIONE  
ANTIPASTO



Cheese Grilled Oyster & Vegetable  
牡蠣と冬野菜のチーズ焼き  
アラビータソース 1,100 (1,188)



Ovened Homemade Salsiccia & Root Vegetables  
自家製サルシッチャと根菜のオーブン焼き  
スキレットスタイル 1,000 (1,080)



Smoked Tuna with Persimmon Compote  
キヌア、鮪、アボカドのタルタル アンチョビマヨネーズ 1,200 (1,296)

アンティパスト  
ANTIPASTO  
IL PINOLO LEVITÀ



Caesar Salad with Prosciutto & 3 kinds of Lettuce  
パルマ産生ハムと3種レタスの  
シーザーサラダ 1,200 (1,296)

Fresh Fish Carpaccio  
本日鮮魚のカルパッチョ 1,200 (1,296)

Assorted Prosciutto & Salami  
プロシュートとサラミ盛り合わせ 1,500 (1,620)

Assorted Appetizer  
前菜6種盛り合わせ 1,800 (1,944)

Sauteed Mozzarella wrapped in Prosciutto  
生ハムで巻いた  
モzzarellaチーズのソテー 800 (864)

Insalata Mista  
インサラータミスタ 900 (972)

Fresh Bagna Cauda  
季節野菜のバーニャカウダ 1,300 (1,404)

Tomato & Mozzarella Caprese  
完熟トマトと水牛モzzarellaの  
カプレーゼ 1,300 (1,404)



写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。

季節のおすすめ

# SPECIALE DI STAGIONE

PIZZA



**Pizza Pescatore**  
ピッツァ ペスカトーレ **1,500** (1,620)

トマトソース、ミニトマト、エビ、小柱あさり、ムール貝



**Pizza Isolabella**  
イゾラベッタ **1,600** (1,728)

トマトソース、グラナパダーノ、きのこ、エビ、マスカルポーネ、アスパラ



**Pizza Salmone**  
ピッツァ サルモーネ **1,400** (1,512)

モzzarella、スモークサーモン、アボカド、ミニトマト、クリーム



**Pizza Granchio**  
ピッツァ グランキオ **1,500** (1,620)

モzzarella、グラナパダーノ、メークイン、ズワイ蟹、セルパチコ

# ピッツァ PIZZA IL PINOLO LEVITÀ



**Pizza Marinara**  
チェリートマトたっぷり  
マリナーラ **1,000** (1,080)

トマトソース、チェリートマト、オレガノ、アンチョビ、ニンニク



**Pizza Margherita**  
マルゲリータ **1,200** (1,296)

トマトソース、モzzarella、バジリコ



**Pizza Marinara**  
水牛モzzarellaと  
カラフルトマトの  
マルゲリータ **1,800** (1,944)

トマトソース、モzzarellaブッフアラ、チェリートマト、バジリコ

コース選択時 +200円(216)



**Pizza Margherita**  
ビスマルク **1,500** (1,620)

トマトソース、モzzarella、アスパラ、ベーコン、卵



**Pizza Genovese Monti**  
ジェノヴェーゼ モンティ **1,600** (1,728)

ジェノヴェーゼソース、チェリートマト、モzzarella、ベーコン、きのこ、松の実



**Pizza Prosciutto e Rucola**  
プロシュート エルッコラ **1,600** (1,728)

モzzarella、ミニトマト、ルッコラ、生ハム



**Pizza Quattro Formaggi**  
クアトロフォルマッジ **1,700** (1,836)

モzzarella、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、グラナパダーノ

写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。

アレルギー特定原材料: 卵 牛乳 小麦 えび かに



季節のおすすめ  
SPECIALE  
DI STAGIONE

PASTA

Spaghetti with Yellowtail & Cauliflower in Ginger Cream  
寒ブリとカリフラワーのジンジャークリーム  
スパゲッティ 1,500 (1,620)

Today's Special Pasta  
自家製手打ちパスタ  
本日シェフのおすすめソース 1,600 (1,728)

※スタッフまでお尋ねください



Spaghetti with Oyster & Kujo Green Onion in Garlic Sauce  
牡蠣と九条ネギのアンチョビガーリックソース  
スパゲッティ 1,400 (1,512)



Penne with Gorgonzola  
ペンネ ゴルゴンゾーラの  
クリームソース 1,400 (1,512)



Linguine Pescatore  
リングイネ ペスカトーレ 1,800 (1,944)  
コース選択時 +200円(216)

Lasagna with Cheese & Homemade Bolognese  
窯焼きラザニア  
とろ〜りチーズと自家製ボロネーゼ 1,400 (1,512)



Spaghetti Carbonara  
自家製パンチェッタと卵の  
カルボナーラ 1,400 (1,512)

Spaghetti with Mozzarella & Basil in Tomato Sauce  
モッツァレラとバジルの  
トマトソース スパゲッティ 1,200 (1,296)

写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。

アレルギー特定原材料: 卵 牛乳 小麦 えび かに

# パエリア Paella



Chicken & Mozzarella Paella  
やわらか  
牛肉ステーキのパエリア  
1,800 (1,944)



Lobster Paella  
豪快! 半身オマールエビの  
濃厚パエリア  
🍷 1,800 (1,944)



Iberian Pork Paella  
イベリコ豚のピリ辛パエリア  
1,600 (1,728)

Chicken & Mozzarella Paella  
ローズマリーチキンと  
モッツァレラのパエリア  
🍷 1,300 (1,404)



Seafood Paella  
具だくさんの  
魚介パエリア  
🍷 1,600 (1,728)



Squid Paella  
イカ丸ごと!  
イカ墨パエリア  
1,400 (1,512)

特定原材料: 🍳 卵 🥛 牛乳 🌾 小麦 🍷 えび 🦞 かに

写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。

季節のおすすめ

# SPECIALE DI STAGIONE

SECONDO PIATTO



*Creamy & Mild Beef Stew*

牛タン、牛ホホ肉、牛スネ肉の  
ビーフシチュー仕立て

1,800 (1,944)



*"Lamb" timbocca*

仔羊と生ハムの重ね焼き  
ラムティンボッカ

1,900 (2,052)

*Acqua Pazza*

季節鮮魚のアクアパッツァ

2,000 (2,160)



アレルギー特定原材料: 卵 牛乳 小麦 えび かに

セコンドピアット

# SECONDO PIATTO

IL PINOLO LEVITÀ



*Beef Tagliata with Parmigiano Reggiano & Balsamic Vinegar*

本日おすすめ牛肉のタリアータ  
パルミジャーノレッジャーノとバルサミコ

2,800 (3,024)



*Roasted Iberian Pork with Green Mustard Sauce*

イベリコ豚のロースト  
グリーンマスタードと共に

2,000 (2,160)



*Grilled Japanese Chicken with Vegetable & Herb Salt*

健味鶏モモ肉のグリル  
季節野菜とハーブ塩を添えて

1,600 (1,728)

写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。

季節のおすすめ

# SPECIALE DI STAGIONE

DOLCE

*Calzone with Cream Cheese & Mixed Berry*  
クリームチーズとミックスベリーの  
カルツォーネ **1,400** (1,512)



*"Bonet" Chocolate Pudding with Amaretto*  
イタリア風チョコプリン ポネ  
アマレットの香り **600** (648)



*Strawberry Cheese Cake with Fresh Fruits*  
苺のバイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え **700** (756)



*Tiramisu Classico*  
ティラミス クラッシコ **700** (756)



*Dessert Plate*  
ドルチェ盛り合わせ **3種 800** (864) **5種 1,000** (1,080)

*Panna Cotta with Macedonia*  
バニラ香るパナコッタ マチエドニア添え **600** (648)

*Assorted Homemade Gelato*  
本日の自家製ジェラート盛り合わせ **600** (648)



アレルギー特定原材料: 卵 牛乳 小麦 えび かに

写真はイメージです。表示価格は税抜(カッコ内は税込)です。