

アペティサイザー

トマトソースのブルスケッタ € 7,00

新鮮なトマト、ニンニク、油、オリーブオイルの立方体とトーストのスライス。

パルミジャーナのナス € 9,00

トマトソース、バジル、シチリアのペコリーノチーズを添えた揚げた焼いたナスパイ。

カザレッチョ € 13,00

スパイシーなパンのクルトン、野菜のカポナーティナ、ポテトミートボール、パン粉のナス、揚げたリコッタ。

シチリアのカポナータ € 9,00

ナスパイ、ズッキーニ、ピーマン、ニンジン、セロリ、オリーブ、甘酸っぱいソースのフライパンでソテーしたケッパー、刻んだトーストアヴォラアーモンド。

メカジキロール € 14,00

メカジキロールはパン粉をまぶし、タマネギ、松の実、サルタナフィリングで焼きました。

Masculini Cunzati € 12,00

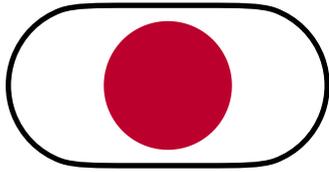
アンチョビをレモン乳化ソースと風味豊かなクルトンにマリネ。

タコのサラダ € 14,00

カリカリの野菜サラダとおいしいクルトンにレモンソースをトッピングしたゆでタコのピース。

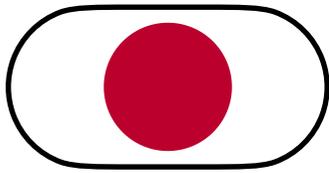
ムール貝のソテー € 12,00

ニンニク、油、唐辛子、白ワインの色合いでムール貝をソテー。



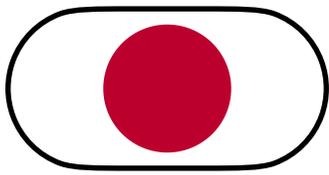
ファーストコース

- | | |
|---|---------|
| ペンネットからノーマヘ
トマトソース、揚げナス、バジルの葉、塩漬けリコッタのペ
ネッテ。 | € 11,00 |
| スパゲッティ・カ・ムディカ・アトゥラータ
刻んだトマト、バジルペスト、ドライトマトカプリアトゥ、
おいしいパン粉のスパゲッティ。 | € 11,00 |
| ラビオリ・ジョニオ
リコッタフィリング、さいの目に切ったトマト、エビ、バジ
ルペスト、ナス、刻んだトーストアヴォラアーモンドのラビ
オリ。 | € 16,00 |
| ニョッキとラグー・ディ・マーレ
ポテトニョッキ、フィッシュソース、マリナラホワイトソー
ス、柑橘類の皮、トーストしたパン粉。 | € 16,00 |
| メカジキペネット
さいの目に切ったトマト、メカジキ*、ナス、刻んだトースト
アヴォラアーモンド、新鮮なミントのペネット。 | € 14,00 |
| スパゲッティ・アッラ・シラクーサナ
アンチョビ、サルタナ、タマネギ、トマトソース、トースト
したパン粉のスパゲッティ。 | € 13,00 |
| ムール貝とズッキーニのリングイネ
ムール貝、ズッキーニ、味付けカチョカヴァッロ、ピスタチ
オペスト、パキーノのチェリートマトのリングイネ。 | € 14,00 |
| マリナラ・リゾット
新鮮な魚介類のリゾット。 | € 16,00 |



メインコース

- | | |
|--|---------|
| スティンピラタタコ | € 16,00 |
| タコを茹でて、甘酸っぱい野菜とおいしいパンのクルトンを混ぜた鍋でソテー。 | |
| アーモンドアンチョビカツレツ | € 14,00 |
| パン粉をまぶして調理したアンチョビと、刻んだトーストしたアヴォラアーモンド。 | |
| ポテトクラストのシーバス | € 16,00 |
| ジャガイモ、パン粉、すりおろしたチーズ、ローズマリー、パセリを添えた焼きスズキの切り身。 | |
| レモンメカジキ | € 16,00 |
| ケッパーとレモンの香りがする鍋で調理されたメカジキ*のスライス。 | |
| ベイクド・シー・ブリーム・フィレ | € 16,00 |
| おいしい野菜を混ぜた焼き鯛フィレ・オ・グラタン。 | |
| アンチョビのロースト | € 14,00 |
| レモン、ミント、セージソースで焼いたアンチョビのフィレ。 | |
| パレルミタンステーキ | € 12,00 |
| オリーブオイルでマリネし、パン粉をまぶして焼いた子牛のスライス。 | |
| シチリアのシトラスチキンエスカロープ | € 12,00 |
| シチリアの柑橘類の香りがするソテーチキンのスライス。 | |



おかず

焼き野菜

€ 8,00

焼きたての野菜(ジャガイモ、ズッキーニ、ナス、ニンジン、ピーマン、オリガン)を混ぜたもの。

ミックスサラダ

€ 6,00

レタス、ニンジン、パチーノチェリー、スイートコーン。

焼き野菜

€ 8,00

新鮮な焼き野菜(ナス、ピーマン、ズッキーニ)を混ぜたもの。

フライドポテト

€ 6,00

フライドポテトの選択。

アグレステサラダ

€ 8,00

トマト、タマネギ、ケッパー、オリーブ、オリガン。

サラダ

トラモンタナ

€ 13,00

レタス、パキーノのチェリートマト、地元のチーズ、ローストズッキーニ、味付けオリーブ、ドライトマト、刻んだアヴォラアーモンド、バジル。

東

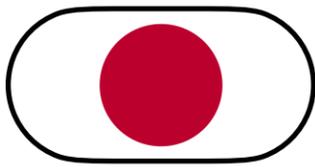
€ 12,00

レタス、パキーノのチェリートマト、モッツァレラチーズ、マグロ、玉ねぎ、味付けオリーブ。

地中海で吹く北西の風

€ 14,00

レタス、パキーノのチェリートマト、ローストチキンストリップ、地元のチーズ、ジュリエンヌニンジン。



RisJo

飲料

ミネラルウォーター

天然/スパークリングウォーター	50 cl	€ 1,50
天然/スパークリング/天然発泡水	75 cl	€ 2,50

ノンアルコールドリンク

缶詰飲料	33 cl	€ 3,00
ボトル入り飲料	20 cl	€ 3,00
フルーツジュース	20 cl	€ 3,00
アイスティー	33 cl	€ 3,00
Coca Cola	100 cl	€ 5,50

ボトル入りビール

Messina "Cristalli di Sale"	50 cl	€ 6,00
Messina	33 cl	€ 3,00
Birra dello Stretto	33 cl	€ 3,50
Birra dello Stretto	66 cl	€ 5,00
Semedorato bionda / rossa	33 cl	€ 4,00
Moretti alla Siciliana	50 cl	€ 5,00

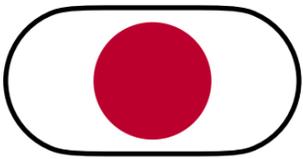
ハウスワイン

Cantine Pepi

地元のワイングラス	20 cl	€ 3,50
白 "Insolia"	33 cl	€ 4,50
白 "Insolia"	50 cl	€ 6,00
網 "Black of Avola"	33 cl	€ 4,50
網 "Black of Avola"	50 cl	€ 6,00

Mazzarrone (Catania)

20 cl	€ 3,50
33 cl	€ 4,50
50 cl	€ 6,00
33 cl	€ 4,50
50 cl	€ 6,00



ワインリステイング

グラス1杯のワイン Cantina Brugnano

<i>Insolia V90</i>	白	20 cl	€ 5,00
<i>Grillo V90</i>	白	20 cl	€ 5,00
<i>Nero d'Avola V90</i>	網	20 cl	€ 5,00
<i>Sirah V90</i>	網	20 cl	€ 5,00

Cantina Marabino

Noto (Siracusa)

Eureka	ホワイト - シャルドネ	€ 22,00
Rosso di Contrada	赤 - ネロ・ダヴォラ	€ 22,00
Rosanera	ロザース - ネロ・ダヴォラ	€ 22,00
Muscatedda	ホワイト - モスカードライ	€ 22,00

Cantina Novello

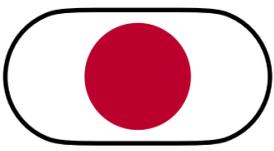
Avola (Siracusa)

Viola	ホワイト - Grillo DOC	€ 20,00
Donna Carmela	ホワイト - カタラット	€ 18,00
Don Vincenzo	赤 - Nero d'Avola DOC	€ 20,00

Cantine Pepi

Mazzarrone (Catania)

Salto	ホワイト - グリロ	€ 20,00
Lycos	ホワイト - インソリア	€ 20,00
EX	赤 - Nero d'Avola DOC	€ 20,00
Signatura	バラ色の - の過去分詞 - ネロ・ダヴォラ	€ 20,00
Nguè	スパークリングホワイト	€ 22,00
Signatura	ロザータ - シラー - ネロ・ダヴォラ	€ 20,00
Scialle Nero	赤 - シラー - ネロ・ダヴォラ	€ 25,00
Matto	赤 - シラー	€ 20,00
Gamè	ホワイト - カタラット	€ 18,00



ワインリステイング

Az. Agr. Rallo

Bianco Maggiore	ホワイト - グリコ	€ 22,00
Evrò	ホワイト - インソリア	€ 22,00
Il Manto	赤 - ネロ・ダヴォラ	€ 22,00
La Clarissa	赤 - シラ	€ 22,00
La Maggiore	ホワイト - 自然に輝く	€ 22,00
Carta d'Oro	ホワイト - Cataratto - Muller Thurgau - Viogner	€ 20,00

Marsala (Trapani)

Cantina Cusumano

Altamura Etna Bianco	ホワイト - Carricante DOC	€ 30,00
Altamura Etna Rosso	赤 - Nerello Mascalese DOC	€ 30,00
Angimbè	ホワイト - インソリア - シャルドネ	€ 22,00
Shamaris	ホワイト - グリコ	€ 22,00
Insolia	ホワイト - インソリア	€ 20,00
Lucido	ホワイト - カタラット	€ 20,00
Nero d'Avola	赤 - ネロ・ダヴォラ	€ 20,00
Sirah	赤 - シラ	€ 20,00

Palermo

Cantina Brugnano

KUÈ	ホワイト - インソリア - ヴィオナー	€ 22,00
Taurus	スパークリングホワイト	€ 22,00
Cataratto V90	ホワイト - カタラット	€ 18,00
Insolia V90	ホワイト - インソリア	€ 18,00
Grillo V90	ホワイト - グリコ	€ 18,00
Nero d'Avola V90	赤 - ネロ・ダヴォラ	€ 18,00
Syrah V90	赤 - シラー	€ 18,00

Partinico (Palermo)

Villa Sandi

Blanc de Blancs	75 cl	€ 16,00
スーペリアプロセッコ ブリュット・ミレシマ	75 cl	€ 22,00
プロセッコのグラス	20 cl	€ 5,00

Crocetta del Montello (Treviso)