

pranzo di quattro

- クワトロランチ ￥1,050 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、お好きなソフトドリンクが付きます
〈まき釜焼きナポリピッツァ〉〈パスタ料理〉〈リゾット料理〉の中から1皿、次のページの”チョイスメニュー”よりお選び下さい

pranzo di trattoria

- トラットリアランチ ￥1,280 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、お好きなソフトドリンクが付きます
〈本日のお肉料理〉〈本日のお魚料理〉より一皿お選び下さい（内容は店頭の黒板、又はスタッフにお尋ね下さい）

corso di osteria

- オステリアコース ￥1,650 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、お好きなソフトドリンクが付きます
1皿目 本日の前菜4種盛り合わせ
2皿目 〈まき釜焼きナポリピッツァ〉〈パスタ料理〉〈リゾット料理〉の中から1皿、次のページの”チョイスメニュー”よりお選び下さい

corso di ristorante

- リストランテコース ￥1,850 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、お好きなソフトドリンクが付きます
1皿目 〈前菜〉〈まき釜焼きナポリピッツァ〉〈パスタ料理〉〈リゾット料理〉の中から1皿、次のページの”チョイスメニュー”よりお選び下さい
2皿目 〈本日のお肉料理〉〈本日のお魚料理〉より一皿お選び下さい（内容は店頭の黒板又は、スタッフにお尋ね下さい）

corso di stagioni

- スタジオーニコース ￥2,650 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、お好きなソフトドリンクが付きます
1皿目 本日の前菜4種盛り合わせ
2皿目 〈まき釜焼きナポリピッツァ〉〈パスタ料理〉〈リゾット料理〉の中から1皿、次のページの”チョイスメニュー”よりお選び下さい
3皿目 〈本日のお肉料理〉〈本日のお魚料理〉より一皿お選び下さい（内容は店頭の黒板又は、スタッフにお尋ね下さい）

corso di Speciale

- スペシャリテコース ￥3,800
シェフのおまかせになります。詳しくはスタッフまで・・・

dolce

- 食後のデザート ￥300
4～5種類ご用意しております 詳しくは店頭の黒板、又はスタッフにお尋ね下さい

※ 自家製フォカッチャはお好きなだけお召し上がりいただけます・パスタとリゾットの増量¥300で承ります・お気軽にスタッフにお申し付け下さいませ

チョイスメニュー

pizza <まき釜焼きナポリピッツァ>

	ハーフ	フル	ソース追加
本日のピッツァ (スタッフにお尋ね下さい) (気まぐれピッツァ)	700	1200	
マルゲリータ (モッツアレチーズ、バジル、トマトソース)	700	1200	
マリナーラ (アンチョビ、ケパ、オリーブ、トマトソース・チーズなし)	700	1200	
ナポリターナ (モッツアレチーズ、アンチョビ、オカ、トマトソース)	700	1200	
コンタディーナ (季節の色々野菜、パルミジャーノチーズ、トマトソース)	700	1200	
モルタデッラ (モルタデッラソーセージ、モッツアレチーズ、トマトソース)	750	1300	+100
ビスマルク (半熟卵、アスパラ、パプリカ、パルミジャーノチーズ)	750	1300	+100
ボスカイオーラ (色々きのこ、パプリカ、パルミジャーノチーズ、トマトソース)	750	1300	+100
プロシュート (サンタ・エレー産生ハム、ルッコラ、モッツアレチーズ、トマトソース)	800	1400	+200
クワトロフォルマッジ (アスカモツァチーズ、モッツアレチーズ、ゴルゴンゾラチーズ、パルミジャーノチーズ)	850	1500	+300
レジーナ (水牛のモッツアレチーズ、プチトマト、バジル、トマトソース)	850	1500	+300

primo piatto <リゾット料理>

本日のリゾット (スタッフにお尋ね下さい)	1200
ポルチーニ茸といろいろきのこのリゾット	1200
リゾットオムライス	1200

secondo piatto <肉料理・魚料理>

本日のお肉料理 (スタッフにお尋ね下さい)	1200
本日のお魚料理 (スタッフにお尋ね下さい)	1200

primo piatto <パスタ料理>

	ソース追加
本日のロングパスタ	900
本日のショートパスタ	1000 +100
本日の手打ちパスタ	1100 +200
ペペロンチーノ	900
茄子とベーコンのトマトソース	900
ボンゴレ (ビアンコ又はロッソ)	900
粗ひき和牛肉のボロネーゼ	900
激辛! アッラビアータ(辛さ調節できます)	900
放し飼い地卵のカルボナーラ	1000 +100
アンチョビとブロッコリーのバター風味	1000 +100
茄子とイタリア産モッツアレチーズ	1100 +200
自家製バジルのジェノベーゼ	1200 +300
ちりめんと伊州産からすみのペペロンチーノ	1300 +400
生うにのクリームソース	1500 +600
天使の海老のトマトクリームソース	1500 +600
ペスカトーレ	1700 +800

antipasto <前菜>

本日の前菜4種盛り合わせ	1000 +50
※その他各種ご用意しております スタッフにお尋ねください	

単位：¥

単位：¥

ソフトドリンク・アルコール

non alcolica <ソフトドリンク>

有機栽培コーヒー・アイスコーヒー	400
有機栽培エスプレッソ	400
紅茶・アイ스티ー (レモン・ミルク)	400
オレンジジュース	400
ブラッドオレンジジュース	400
グレープフルーツジュース	400
アップルジュース	400

dolce <デザート>

本日のドルチェ (スタッフにお尋ね下さい)	600
ティラミス	600
パンナコッタ	600
ジェラート・ミスト	600
パティシエの気まぐれアフォガード	600
vino ワイン	
ハウスワイン (白・赤)	350
ハーフ生ビール	350

※その他アルコール類ご用意しております。スタッフにお尋ねください

表示価格はすべて税込みです
単位：¥

corso di stagioni

■スタジオーニコース ¥2,650 ※スープ、サラダ、自家製フォカッチャ、好きなソフトドリンクが付きます

1皿目 本日の前菜4種盛り合わせ

2皿目 <まき釜焼きナポリピッツァ><パスタ料理><リゾット料理>の中から1皿、次のページの”チョイスメニュー”よりお選び下さい

3皿目 <本日のお肉料理><本日のお魚料理>より一皿お選び下さい (内容は店頭の黒板又は、スタッフにお尋ね下さい)

corso di Speciale

■スペシャリテコース ¥3,800

シェフのおまかせになります。詳しくはスタッフまで・・・

dolce

■食後のデザート ¥300

4~5種類ご用意しております 詳しくは店頭の黒板、又はスタッフにお尋ね下さい

※ 自家製フォカッチャはお好きなだけお召し上がりいただけます・パスタとリゾットの増量¥300で承ります・お気軽にスタッフにお申し付け下さいませ

表示価格はすべて税込みです

各種パーティー・レストランウェディング（貸切可）

ピッツアのテイクアウト

etc.

承ります。詳しくはスタッフにお尋ね下さい

Grazie!!

Ristorante

Quattro Stagioni