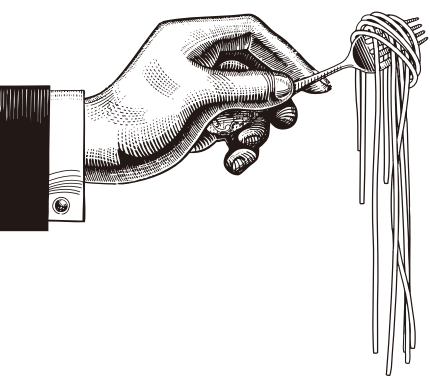




明太子
カルボナーラ
¥1,700

明太子1本のせ!
最後に残ったソースは
パンにつけて食べたいなる。

カルボナーラ フェア *Carbonara*



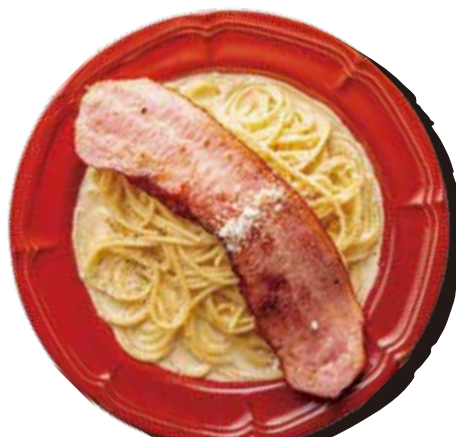
牡蠣カルボナーラ ¥1,700

岩手県産のぷりぷりの牡蠣にローストしたエリンギが
たまらない逸品。黒コショウとの相性も◎
お子様から大人までの大人気商品。



チリカルボナーラ ¥1,550

カルボナーラとアラビアータの中間的な味わい。
マイルドな辛さがクセになる、リピートの多い逸品



【レギュラーメニュー】
厚切りベーコン
ステーキ
カルボナーラ
¥1,700

※表示価格は税込です。 ※写真はイメージです。
※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

RECOMMEND

おすすめメニュー



FOCACCIA



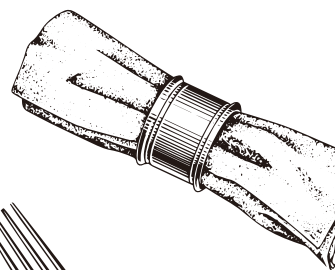
SALAD



DRINK



OTONASAMA PLATE



大人様プレート 2,000

ココットに入った本日の前菜2種

ピッツァ マルゲリータ

ローストポークのハニーマスタード

バジルソースのペンネ“ジェノベーゼ”

サラダ

フォカッチャ

ソフトドリンク

付き



+500で本日のデザートが追加できます 詳しくはスタッフまで

コーヒー (HOT/ICE) | 紅茶 (HOT/ICE) | ウーロン茶 | コカ・コーラ | コカ・コーラ ゼロ | ジンジャーエール | オレンジジュース
カルピス | グレープフルーツジュース | アップルジュース | ピーチジュース (+130) | ブラッドオレンジジュース (+180)

※表示価格は税込です。 ※写真はイメージです。 ※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。



PIZZA

当店自慢のピッツァ！
下記より好きな1皿を
お選びください



FOCACCIA

SALAD

野菜たっぷり
生ハムサラダ

DOLCE

本日のデザート盛り合わせ
詳細はスタッフまで



DRINK

PAIR SET

シェアするペアセット

2名様 **4,600** 3名様 **6,900**
(L.O.20:00)

PASTA

下記より好みの1皿を
お選びください
取り皿を用意しますので
シェアしてお召し上がりください



生ハムサラダ

+

フォカッチャ

+

下記より好きなパスタ+ピッツァ

+

本日のデザート

+

ソフトドリンク

PIZZA

- マルゲリータ
- 本日のピッツァ 詳細はスタッフまで
- サラミとマッシュルームのピリ辛ピッツァ“ピカンテ”
- ベーコンとブロッコリーのピアンカ
- かずさ和牛の自家製ミートソースと半熟卵のカルツォーネ
- ピッツァ IL PINOLO ~ジェノヴァ風~
- 4種チーズの“クアトロフォルマッジ”(+500)

PASTA

- たっぶりチーズソースのトマトスパゲッティ
- 青森産丸ごとニンニクのペペロンチーノ
- ジェノベーゼ イルピノーロ仕立て
- 本日のおすすめパスタ 詳細はスタッフまで
- 厚切りベーコンステーキカルボナーラ
- 魚介だらけのペスカトーレ 漁師風リングイネ(+500)
- かずさ和牛の自家製ミートソース 窯焼きペンネ
- アサリどっさりボンゴレビアンコ

PASTA



POMODORO



たっぷりチーズソースの
トマトスパゲッティ
1,500

PEPERONCINO



青森産丸ごとニンニクの
ペペロンチーノ
1,200

GENOVESE



ジェノベーゼ
イルピノーロ仕立て
1,650

RECOMMEND

**TODAY'S
PASTA**

本日の
おすすめパスタ
ask

AMATRICIANA



丸ごとトマトを崩して食べる
アマトリチャーナ
1,700

CARBONARA



厚切りベーコンステーキ
カルボナーラ
1,700

BOLOGNESE



おすすめ

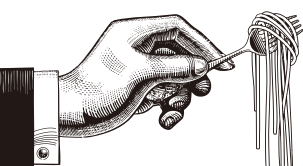


かずさ和牛の自家製ミートソース
窯焼きペンネ
1,850

VONGOLE BIANCO



アサリどっさり
ボンゴレビアンコ
1,700



ARRABBIATA



悪魔的
ペンネアラビアータ
1,600

PESCATORE



魚介だらけのペスカトーレ
漁師風リングイネ
2,150

QUATTRO FORMAGGI



4種チーズの
ジャガイモニョッキ
1,800

A SET

フォカッチャ + サラダ
+ ソフトドリンク

500

B SET

フォカッチャ + サラダ
+ ソフトドリンク + デザート

800

コーヒー (HOT/ICE) | 紅茶 (HOT/ICE) | ウーロン茶 | コカ・コーラ | コカ・コーラ ゼロ | ジンジャーエール | オレンジジュース
カルピス | グレープフルーツジュース | アップルジュース | ピーチジュース (+130) | ブラッドオレンジジュース (+180)

※表示価格は税込です。 ※写真はイメージです。 ※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

(L.O.20:00)



マルゲリータ 990
トマトソース、モッツアレラチーズ
グラナパダーノ、バジル



**サラミとマッシュルームの
ピリ辛ピッツァ“ピカンテ” 1,500**
トマトソース、サラミ、マッシュルーム
カイエンペッパー、モッツアレラチーズ、グラナパダーノ



**ベーコンとブロッコリーの
ビアンカ 1,700**
モッツアレラチーズ、グラナパダーノ、ミニトマト
パンチェッタ、ブロッコリー

**TODAY'S
PIZZA**

**本日のピザ職人
おすすめピッツァ 1,500**
詳しくはスタッフまで



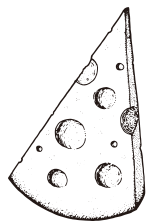
**かずさ和牛の自家製ミートソースと
半熟卵のカルツォーネ 1,800**
トマトソース、モッツアレラチーズ、グラナパダーノ
ポロネーゼ、卵

おすすめ

**★ピッツァ IL PINOLO
～ジェノヴァ風～ 1,800**
モッツアレラチーズ
ジェノベーゼ、ミニトマト、松の実



**4種チーズの
“クアトロフォルマッジ” 1,900**
モッツアレラチーズ、グラナパダーノ、タレッジオ
ゴルゴンゾーラ



BIANCO



**自家製アンチョビの
マリナーラ 990**
トマトソース、自家製アンチョビ、ミニトマト
オリーブ、オレガノ、ニンニク、バジル



**マルゲリータ
D・O・C 1,900**
ミニトマト、酪恵舎フレッシュモッツアレラチーズ
グラナパダーノ、バジル



**ジェノベーゼ モンティ
“山の幸” 1,900**
モッツアレラチーズ、ジェノベーゼ、グラナパダーノ
キノコ、パンチェッタ、ミニトマト、松の実



**ジェノベーゼ マーレ
“海の幸” 1,900**
モッツアレラチーズ、ジェノベーゼ、グラナパダーノ
海老、紅ズワイ、ミニトマト、松の実



ROSSO



**自家製パンチェッタと
半熟卵のビスマルク 1,700**
トマトソース、モッツアレラチーズ、グラナパダーノ
卵、パンチェッタ、マッシュルーム



**ピザ職人の気まぐれピッツァ
“カブリチョーザ” 1,600**
生ハム・エリンギ・しめじ・舞茸・パプリカなどを
ベースに季節食材をシェフのチョイスで焼き上げます



**生ハムとルッコラの
ビアンカ 1,700**
モッツアレラチーズ、グラナパダーノ
ミニトマト、生ハム、ルッコラ

A
SET

**フォカッチャ + サラダ
+ ソフトドリンク**

500

B
SET

**フォカッチャ + サラダ
+ ソフトドリンク+ デザート**

800

コーヒー (HOT/ICE) | 紅茶 (HOT/ICE) | ウーロン茶 | コカ・コーラ | コカ・コーラ ゼロ | ジンジャーエール | オレンジジュース
カルピス | グレープフルーツジュース | アップルジュース | ピーチジュース (+130) | ブラッドオレンジジュース (+180)

※表示価格は税込です。 ※写真はイメージです。 ※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

(L.O.20:00)

PIZZA



A LA CARTO



ANTIPASTO

前菜・サラダ

北海道産
モッツアレラチーズと
トマトの“カプレーゼ”
2,000



旬な彩野菜を使った
“バーニャカウダー”
1,500



本日の前菜3種盛り合わせ 1,500
本日鮮魚のカルパッチョ 1,500
生ハムとサラミの盛り合わせ 1,700
マッシュルームと小海老のアヒージョ 1,350
カラブリア風

おすすめ

★ 野菜たっぷり農園サラダ
〜ピノーロ仕立て〜 1,300

ルッコラとマッシュルームのサラダ 生ハム添え 1,400

上記のサラダはドレッシングをお選びください

ヴィネグレットドレッシング (or) シーザードレッシング

SECOND

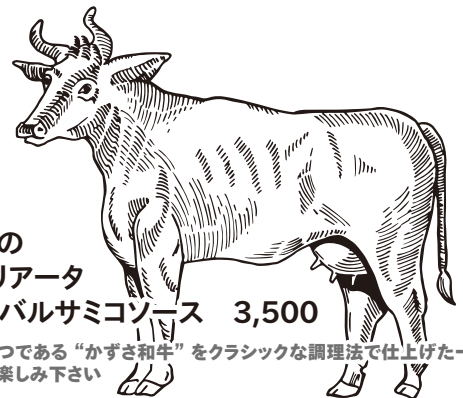
メインディッシュ

BEEF チバザビーフ



佐倉市大川さんの
かずさ和牛のタリアータ
パルミジャーノとバルサミコソース 3,500

千葉県が誇る銘柄牛の1つである“かずさ和牛”をクラシックな調理法で仕上げた一皿
お肉本来の美味しさをお楽しみ下さい



部位をお選び
ください

ランプ

やわらかい赤身肉、
味に深みがあります

(or)

イチボ

程よく霜降りのある、
希少な部位

PORK

チバザポーク



香取郡在田農場の“恋する豚”
シェフのおすすめ調理法で 2,600

飼育や育て方に徹底的にこだわった“恋する豚”
豚肉とは思えないほどのしっとりした肉質をお楽しみ下さい



FISH

本日鮮魚シェフのおすすめ調理法で 2,400

厳選した鮮魚を使いシェフが存分に腕を振った一品
料理で季節が感じられる一皿

調理法をお選びください アクアパッツァ (or) ソテー

DOLCE



イルピノーロ ティラミス	780	オレンジ風味の濃厚アイスプリン“カタラーナ”	780
パンナコッタ 〜ベリーソース〜	780	本日のジェラート2種盛り合わせ	780

ドルチェ3種盛り合わせ スタッフまでお尋ねください 1,100

CAFÉ

コーヒー (HOT/ICE)	620
カフェラテ (HOT/ICE)	730
エスプレッソ シングル	620
エスプレッソ ダブル	780
ダージリン	730
アイ스티ー	620
カモミール	730

SOFT DRINK

コカ・コーラ	550
コカ・コーラ ゼロ	550
ジンジャーエール	550
ブラッドオレンジジュース	730
オレンジジュース	550
グレープフルーツジュース	550
ピーチジュース	680
アップルジュース	550
カルピス	550
ウーロン茶	550
ミネラルウォーター (ガス入り／ガス無し)	650

DINNER COURSE

(L.O.20:00)

IL PINOLO COURSE

イルピノーロコース

1名様 **4,500**

前菜

前菜 3 種盛り合わせ

パスタ

季節食材を使ったシェフおすすめパスタ

魚料理

旬を迎えた鮮魚のソテー
“LEVITA” 仕立て

肉料理

チバザポーク“恋する豚”
ロースのグリル

or

厳選牛肉のソテー (+500)

パン

自家製フォカッチャ

デザート

パティシエからの贈り物

食後の飲み物

コーヒー or 紅茶

SPECIAL COURSE

スペシャルコース

1名様 **7,000**

一口の祝福

冷前菜

季節鮮魚のカルパッチョ

温前菜

チバザポーク“恋する豚” ロース肉の低温調理

パスタ

季節食材を使ったシェフおすすめパスタ

魚料理

旬を迎えた鮮魚のソテー “LEVITA” 仕立て

肉料理

チバザビーフ

“かずさ和牛”のタリアータ

パン

自家製フォカッチャ

デザート

パティシエからの贈り物

食後の飲み物

コーヒー or 紅茶

DRINK

LEMONADE

レモネード

レモネード	550
パインレモネード	550
ピンクレモネード	550
ピーチレモネード	550
マンゴーレモネード	550

BEER

ビール

アサヒスーパードライ	グラス	850
アサヒスーパードライ	ジョッキ	950
アサヒスーパードライ	瓶	950
アサヒ	ドライゼロ 瓶 ノンアルコール	770
モレッティゼロ	瓶 微アルコール	830

WINE

ワイン

グラス	スパークリングワイン	990
ワイン白 A	glass 990	carafe 3,960
ワイン白 B	glass 1,350	carafe 5,400
ワイン赤 A	glass 990	carafe 3,960
ワイン赤 B	glass 1,350	carafe 5,400

SPUMANTE COCKTAIL

スパークリング カクテル

キールロワイヤル	カシス&スパークリングワイン	990
ミモザ	オレンジ&スパークリングワイン	880
ホワイトミモザ	クレープフルーツ&スパークリングワイン	880
ベリーニ	ピーチ&スパークリングワイン	880

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコール カクテル

シャーリーテンプル	レモン&グレナデンシロップ&ジンジャーエール	770
サラトガクーラー	ライム&ジンジャーエール	770
ファジーネーブル	オレンジジュース&ピーチジュース	770
アランチャータ	ブラッドオレンジジュース&トニック	770
バージンカシス	ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン	770

COCKTAIL

カクテル

ジン	トニック/ソーダ/ライム/ロック	880
ウォッカ	トニック/ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ	880
カンパリ	ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/トニック	880
カシス	ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン	880
ライチ	ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ	880

WINE COCKTAIL

ワイン カクテル

サングリア	白・赤	glass 880	carafe 3,520
サングリア	ハーフ&ハーフ	glass 880	carafe 3,520
カーディナル	カシス&赤		880
キール	カシス&白		880
オペレーター	ジンジャー&白		880
キティ	ジンジャー&赤		880
カリモチヨ	コーラ&赤		880

OTHERS

ストレート / ロック
ソーダ / 水割り

その他

リモンチェットロ	880
ウィスキー	950
グラッパ	1100