

The background of the entire image is a light-colored wood grain, likely pine, with vertical lines and subtle variations in tone.

IL PINOLO

LEVITÀ

RECOMMEND

おすすめ



大人様プレート 2,000

サラダ
フォカッチャ
ソフトドリンク
付き

・本日の前菜2種

・ピッツァ マルゲリータ

・ペンネ ジェノヴァ風

・メインディッシュ チバザポーク

+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

※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。

PAIR SET

ペアセット

2名様 **4,600** 3名様 **6,900**

フォカッチャ + 生ハムサラダ + 下記より好きなパスタ+ピッツァ

+ 本日のデザート + コーヒー or 紅茶

Pasta



モzzarellaとバジルの
トマトソース

*Today's
Pasta*

本日のパスタ
詳細はスタッフまで



活アサリの
白ワインソース



自家製パンチェッタの
炭焼き職人風“カルボナーラ”



かずさ和牛の自家製ミートソース
フェットチーネ



IL PINOLO
～ジェノヴァ風～



ベスカトーレ“漁師風”
リングイネ (+500)

Pizza



マルゲリータ

*Today's
Pizza*

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”



自家製パンチェッタと
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)

ANTIPASTO

前菜

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



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



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
カラブリア風

1,350

INSALATA

サラダ



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



旬な彩野菜を使った
“バーニャカウダー”

1,500

選べるドレッシング

ヴィネグレットドレッシング (or) シーザードレッシング

※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

ピッツァ



マルゲリータ

トマトソース、モッツァレラチーズ
グラナパダーノ、バジル

1,500



**サラミとマッシュルームの
ピリ辛ピッツァ“ピカンテ”**

トマトソース、サラミ、マッシュルーム
カイエンペッパー、モッツァレラチーズ、グラナパダーノ

1,700



本日のピッツァ

詳細はスタッフまで

1,600



**自家製パンチェッタと
ブロッコリーのビアンカ**

モッツァレラチーズ、グラナパダーノ、ミニトマト
パンチェッタ、ブロッコリー

1,600



**生ハムとルッコラの
ビアンカ**

モッツァレラチーズ、グラナパダーノ
ミニトマト、生ハム、ルッコラ

1,800



**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**

トマトソース、モッツァレラチーズ、グラナパダーノ
ボロネーゼ、卵

1,900

平日限定！ディナーセット

グランドメニューのピッツァ、パスタ、メイン料理に
下記のセットを追加できます。

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
+ アルコール

800

コーヒー (HOT/ICE) | 紅茶 (HOT/ICE) | ウーロン茶
コカ・コーラ | ジンジャーエール | オレンジジュース
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)

生ビール グラス
グラススプマンテ
グラスワイン (白・赤)

※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。



**ピッツァ IL PINOLO
～ジェノヴァ風～**

モッツアレラチーズ
ジェノベーゼ、ミニトマト、松の実

2,000



**4種チーズの
"クアトロフォルマッジ"**

モッツアレラチーズ、グラナパダーノ、タレツジョ
ゴルゴンゾーラ

2,100



**自家製アンチョビの
マリナーラ**

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

1,550



**ジェノベーゼ モンティ
"山の幸"**

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

2,100



**ジェノベーゼ マーレ
"海の幸"**

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

2,100



**スペシャル
マルゲリータ**

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

2,200



**自家製パンチェッタと
半熟卵のビスマルク**

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

1,800



**ピザ職人の気まぐれピッツァ
"カプリチョーザ"**

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

1,600

PASTA

パスタ

スパゲッティ



ペペロンチーノ
1,200

スパゲッティ



モッツァレラとバジルのトマトソース
1,400

スパゲッティ



IL PINOLO〜ジェノヴァ風〜
1,650

スパゲッティ



自家製パンチェッタの
アマトリチャーナ 1,550

スパゲッティ



自家製パンチェッタの
炭焼き職人風“カルボナーラ” 1,550

フェットチーネ



かずさ和牛の
自家製ミートソース 1,850

リングイネ



ペスカトーレ“漁師風” 2,150

ペンネ



アラビアータ 1,200

スパゲッティ



活アサリの
白ワインソース or トマトソース 1,550

ニョッキ



じゃがいものニョッキ
4種のチーズのクリームソース 1,800

平日限定！ディナーセット

グランドメニューのピッツァ、パスタ、メイン料理に
下記のセットを追加できます。

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
+ アルコール

800

SECOND

メイン



チバザビーフ

佐倉市大川さんのかずさ和牛のタリアート
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

部位をお選びいただけます

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



本日鮮魚

シェフのおすすめ調理法で

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

2,400



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

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

2,600

平日限定！セットドリンク

A
SET

コーヒー (HOT/ICE) | 紅茶 (HOT/ICE) | ウーロン茶
コカ・コーラ | ジンジャーエール | オレンジジュース
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)

B
SET

生ビール グラス
グラススパマンテ
グラスワイン (白・赤)

※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。

DOLCE

ドルチェ



オレンジ風味の濃厚アイスプリン“カタラーナ”
780



イルピノーロ ティラミス
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 (ホット／アイス)	620
カフェラテ (ホット／アイス)	730
エスプレッソ シングル	620
エスプレッソ ダブル	780
ダーズリン	730
アイ스티ー	620
カモミール	730

SOFT DRINK

コカ・コーラ	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
ウーロン茶	550
ミネラルウォーター (ガス入り／ガス無し)	650

DRINK

ドリンク

BEER

アサヒスーパードライ (グラス)	770
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) ノンアルコール	830

COCKTAIL

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

グラススパマンテ	990
グラスワイン白 A	990
グラスワイン白 B	1,350
グラスワイン赤 A	990
グラスワイン赤 B	1,350

SPUMANTE COCKTAIL

キールロワイヤル	990
ミモザ	880
ホワイトミモザ	880
ベリーニ	880

WINE COCKTAIL

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
カリモチョ コーラ&赤	880

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

シャーリーテンプル	770
サルトガクーラー	770
ファジーネーブル	770
アランチャータ	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

OTHERS

ストレート / ロック / ソーダ / 水割り

サングリア (白・赤)	880
サングリア ハーフ&ハーフ	880

リモンチェッロ	880
ウィスキー	950
グラッパ	1100
シェリー酒(甘口)	1000

COURSE

コース

IL PINOLO COURSE

イルピノーロコース
ある日の一例

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
シェフオリジナルソース (+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
ある日の一例

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