

# ディナーコース～*Corso di cena*～

## ナポリコース

～*Corso di napoli*～

¥2,500

前菜

～*Antipasto*～

本日スープ

～*zuppa*～

パスタorピッツアorハンバーグ

ハンバーグは北条米orフォカッチャ  
お選びください

～*Pasta o Pizza o hamburger*～

ドリンク

～*succo*～

※プラス¥350～デザート追加

## ローマコース

～*Corso roma*～

¥3,200

前菜

～*Antipasto*～

本日スープ

～*zuppa*～

お肉or魚料理

～*Carne o pesce*～

フォカッチャ

～*Focaccia*～

ドリンク

～*succo*～

※プラス¥350～デザート追加

## セレーノコース

～*Corso di cena*～

¥4,500

前菜

～*Antipasto*～

本日スープ

～*Zuppa*～

パスタorピッツア

(フォカッチャ付き)

～*Pasta o Pizza*～

お肉or魚料理

～*Carne o pesce*～

デザート

～*dolce*～

ドリンク

～*succo*～

## セレーノスペシャルコース

～*Corso speciale*～

※土日祝を含まない3日前予約

¥8,000

前菜

～*Antipasto*～

本日スープ

～*zuppa*～

パスタorピッツア

※ハーフサイズになります

～*Pasta o Pizza*～

魚料理

～*Pesce saltato*～

常陸牛サーロイン

～*Manzo saltato*～

デザート

～*dolce*～

ドリンク

～*succo*～

※税込表記

# 前菜～Antipasto～

## 冷菜

- シェフお任せ前菜盛り～*antipasto misto*～ ハーフ¥1,400/フル ¥2,500  
肉盛り合わせ～*Misto di Prosciutto crudo*～ ハーフ¥1,400/フル ¥2,500  
(イタリア産生ハム・ピカンテサラミ・ローストビーフ)

水牛モッツァレラとフルーツトマトカプレーゼ～*Caprese*～ ¥1,500

カルパッチョ～*Carpaccio*～ ¥1,500

お魚はスタッフにご確認ください

## 温菜

香草フライドポテト～*Erbe fritte*～ ¥400

天使エビと芳源マッシュルームのアヒージョ  
～*Ahijo di gamberetti*～ ¥1,200

幸せたまごのモッツァレラ入り窯焼きオムレツ  
～*Frittata*～ ¥1,200

アサリとムール貝と蛤  
の白ワイン蒸し～*Vino bianco crostacei fumanti*～ ¥1,200

帆立と芳源マッシュルームの  
ほうれん草ソテー～*Spinaci saltati in padella* ¥1,500

## サラダ～Insalata～

セレーノサラダ～*Sereno di innsalata*～ ¥900

芳源マッシュルームのバルサミコと  
セルバチコのあったかサラダ～*Insalata di funghi*～ ¥700

ローストビーフサラダ～*Insalata di manzo arrosto*～ ¥1,200

## ハンバーグ～hamburger～

ハンバーグ		¥1,400	
下記からソースをお選び下さい			
岩塩/石田さんオニオンソース/デミグラス			
矢澤園芸紫蘇おろしポン酢ハンバーグ			
/矢澤園芸鬼辛おろしポン酢ハンバーグ※コース	プラス¥100	¥1,450	
二種チーズハンバーグ	※コース	プラス¥100	¥1,450
芳源マッシュルームの紫峰醤油バター	※コース	プラス¥200	¥1,500
煮込みハンバーグ	※コース	プラス¥300	¥1,800

## ライス&フォカッチャ

北条米		¥200
ゆめしほう小麦のフォカッチャ		¥200
ゆめしほう小麦のガーリックトースト		¥400

## リゾット～Risotto～

※生米から作りますのでお時間20～30分頂きます

芳源マッシュルームとキノコのリゾット		¥1,700
4種チーズリゾット		¥2,000
魚介リゾット		¥2,500

※税込表記

# パスタ〜Pasta〜

当店は、茨城小麦粉を使用した生パスタ。卵不使用。  
乾麺に変更もできますのでお気軽にスタッフにお申し付けください。

おばあちゃん〜昔ながらのナポリタン〜 (ベーコン・オニオン・トマト・ピーマン・ケチャップ)	¥1,200
悪魔の怒り (トマトソース・ベーコン・ナス・唐辛子・オニオン)	¥1,350
ボンゴレビアンコorボンゴレロッソ (ビアンコ→唐辛子・ニンニク・アサリ) (ロッソ→トマトソース・ニンニク・アサリ・オレガノ)	¥1,350
矢澤園芸紫蘇ジェノベーゼor矢澤園芸バジルジェノベーゼ (紫蘇→矢澤園芸紫蘇・ベーコン・オニオン) (バジル→バジル・ブロッコリー・ジャガイモ)	¥1,350
芳源マッシュルームとベーコンとほうれん草のカチョエペペ (芳源マッシュルーム・ベーコン・ほうれん草・グラナパダーノ・胡椒)	¥1,400
ボロネーゼ (ミートソース)	¥1,400
カプリorビアンコカプリ (トマトソース・矢澤園芸バジル・モッツアレラ・ベーコン) (ニンニク・矢澤園芸バジル・モッツアレラ・トマト・ベーコン)	¥1,400
森の贈り物 (芳源マッシュルーム・キノコ・ベーコン・オニオン・キノコソース)	¥1,400
サルモーネ※コース プラス¥100 (クリームソース・自家製スモークサーモン・ほうれん草)	¥1,450
シラスと青海苔のペペロンチーノ※コース プラス¥100 (シラス・青海苔・唐辛子・ニンニク)	¥1,450
海老レモンクリームパスタor※コース プラス¥100 海老とブロッコリーのクリームパスタ (海老・ランブフィッシュ・レモン・クリームソース・胡椒) (海老・ブロッコリー・クリームソース・胡椒)	¥1,500
幸せたまごのカルボナーラ ※コース プラス¥200 (幸せたまご・パンチェッタ・グラナパダーノ・胡椒)	¥1,600
生ハムゴルゴンゾーラのクリームニョッキ ※コース プラス¥200 (生ハム・ゴルゴンゾーラ・クリームソース・グラナパダーノ・胡椒)	¥1,600
燻製ホタテとスモークサーモンの アーリオ・オーリオ (ホタテ・スモークサーモン・ニンニク・ペペーリーフ)	¥1,700
牛肉のジェノベーゼ ※コース プラス¥500 (牛肉・グラナパダーノ・胡椒)	¥2,000
濃厚4種チーズパスタ※コース プラス¥500 (ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・モッツアレラ・チェダーチーズ)	¥2,000
生ハムとフルーツトマトパスタ ※コース プラス¥500 (生ハム・フルーツトマト・セルバチコ・グラナパダーノ・ニンニク・胡椒)	¥2,000
海の恵み ※コース プラス¥800 (赤エビ・ムール貝・あさり・はまぐり・ホタテ・イカ・バジル・フルーツトマト)	¥2,500

※税込表記

# ピッツァ～Pizza～

当店は、茨城小麦粉を使用した自家製ピッツァ。  
ピッツァは約28cm。テイクアウトもOKです。  
テイクアウト 箱代¥100

マリナーラ～ <i>marinara</i> ～ (トマトソース・オレガノ・ニンニク・トマト) ※チーズなし	¥1,200
マルゲリータ～ <i>margherita</i> ～ (トマトソース・モッツアレラ・バジル)	¥1,400
ローマナ～ <i>romana</i> ～ (トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・オリーブ・オレガノ・トマト)	¥1,400
アメリカノ～ <i>Americano</i> ～ (モッツアレラ・ソーセージ・フライドポテト・ケチャップ)	¥1,400
矢澤園芸バジルのジェノベーゼ～ <i>genovese</i> ～ (モッツアレラ・バジル・オニオン・ベーコン)	¥1,400
釜揚げシラスと矢澤園芸紫蘇のジェノベーゼ～ <i>genovese</i> ～ (モッツアレラ・シラス・紫蘇ジェノベーゼ)	¥1,400
クワトロフンギ～ <i>Quattro Feng</i> ～ (モッツアレラ・キノコ・キノコソース)	¥1,400
ディアボラ～ <i>deabolo</i> ～ ※コース プラス¥100 (トマトソースモッツアレラ・ピカンテサラミ・自家製ソーセージ・トマト・バジル・オリーブ)	¥1,600
カプリチオーザ～ <i>Capricciosa</i> ～ ※コース プラス¥100 (トマトソース・芳源マッシュルーム・ニンニク・自家製ソーセージ・オリーブ・オレガノ・ペピーリーフ)	¥1,600
サルシッシャとブロッコリー～ <i>Salsischa e broccoli</i> ※コース プラス¥100 (モッツアレラ・自家製ソーセージ・ブロッコリー・燻製チーズ・胡椒)	¥1,600
ポパイピッツァ～ <i>Pizza agli spinaci</i> ～ ※コース プラス¥100 (スモークサーモン・燻製チーズ・ほうれん草・胡椒)	¥1,700
生ハムと燻製チーズのビスマルク～ ※コース プラス¥300 (モッツアレラ・生ハム・幸せたまご) ～ <i>Prosciutto e formaggi affumicati</i> ～	¥1,800
クワトロフォルマッジ～ <i>Quattroformadge</i> ～ ※コース プラス¥400 (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・グラナパダーノ)	¥1,900
セレーノカルツォーネピッツァ～ <i>Pizza Sereno</i> ～ ※コース プラス¥400 (トマトソース・モッツアレラ・燻製チーズ・自家製ソーセージ・バジル ※テイクアウト× フルーツトマト・生ハム・セルバチコ)	¥1,900
至福のマルゲリータ～ <i>Margherita di beatitudine</i> ～ ※コース プラス¥700 (水牛モッツアレラ・トマトソース・バジル・フルーツトマト)	¥2,300

※税込表記

## 魚～Pesce～

アクアパッツァ ￥2,000

魚介のフイヤベース ￥2,000

## 肉～Carne～

ラム肉スペアリブのバルサミコ煮込み ￥2,000

つくば鶏のレモンコンフィー ￥2,000

子羊グリル ￥2,000

常陸鴨ロースト～ベリーソース ￥2,000

国産牛すね肉の赤ワイン煮込み ￥2,000

牛タンと下仁田ネギのグリル ￥2,000

奥久慈軍鶏のグリル～三種マスタードと共に～  
※コース プラス¥800 ￥3,000

茨城県産牛フィレグリル ￥4,000  
※コース プラス¥1,500

※当店は税込表記となっております。

# デザート～Dolce～

単品

坂農苑のブルーベリーチーズケーキ  
～*torta al formaggio*～ ￥550

アフォガード  
～*Affogato*～ ￥550  
冷たいバニラにあったかエスプレッソのハーモニー

本日のプリン  
～*Budino*～ ￥550  
詳細はスタッフにご確認ください

イタリア風クリームブリュレ・カタラーナ  
～*Catalana*～ ￥550  
表面が”カリッ”香ばしいコクのあるブリュレ

幸せたまご大人のティラミス  
～*Tiramisù*～ ￥550  
ちょっと大人の濃厚口どけをご堪能ください

カプリ島のチョコレートケーキ  
～*Torta al cioccolato*～ ￥550  
チョコとアーモンドの香りをお楽しみください

まんまるスイーツ ￥650  
※デザート追加料金 プラス¥550  
詳細はスタッフにご確認ください ※セレーノコース・スペシャルコース プラス¥200

季節のタルト ￥750  
～*Crostata di stagione*～  
旬のフルーツを使用したタルト  
※デザート追加料金 プラス¥650  
※セレーノコース・スペシャルコース プラス¥300

※税込表記