

ディナーコース～Corso di cena～

ナポリコース

～Corso di napoli～

¥2,700

前菜

～Antipasto～

本日スープ

～zuppa～

パスタorピッツア or ハンバーグ

右ページからお選びください

ハンバーグは北条米 or フォカッチャ

～Pasta o Pizza or hamburger～

ドリンク

～succo～

※プラス¥400～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

右ページからお選びください

※ハーフサイズになります

～Pasta o Pizza～

お肉or魚料理

～Carne o pesce～

右ページからお選びください

デザート

～dolce～

右ページからお選びください

ドリンク

～succo～

ローマコース

～Corso rome～

¥3,400

前菜

～Antipasto～

本日スープ

～zuppa～

お肉or魚料理

～Carne o pesce～

右ページからお選びください

フォカッチャ

～Focaccia～

ドリンク

～succo～

※プラス¥400～デザート追加

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

¥9,000

前菜

～Antipasto～

本日スープ

～zuppa～

パスタ

※ハーフサイズになります

～Pasta o Pizza～

右ページからお選びください

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¥1,800/フル ¥3,000
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

奥久慈卵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～*Insarata*～

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
セルバチコのあつたかサラダ～*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 ￥1,550

二種チーズハンバーグ ※コース プラス￥100 ￥1,550
芳源マッシュルームの紫峰醤油バター ※コース プラス￥200 ￥1,600
煮込みハンバーグ ※コース プラス￥300 ￥1,900

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。※パスタ大盛り￥200

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)

￥1,300

ボロネーゼor四川風ボロネーゼ ※プラス￥150で温玉トッピング (ミートソース) (四川風→ミートソース・山椒)

￥1,400

悪魔の怒り

￥1,450

(トマトソース・ベーコン・ナス・唐辛子・オニオン)

ボンゴレビアンコorボンゴレロツソ

￥1,450

(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)

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

￥1,450

(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)

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

￥1,500

(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)

カプリ

￥1,500

(トマトソース・矢澤園芸バジル・モツツアレラ・ベーコン)

森の贈り物

￥1,500

(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)

ブッタネスカ

￥1,500

(トマトソース・オリーブ・ニンニク・オレガノ・ケッパー)

サルモーネ

￥1,550

※コース プラス￥100

(クリームソース・自家製スマートサーモン・ほうれん草)

ポルペティーノのトマトパスタ

※コース プラス￥100

￥1,550

(トマトソース・ポルペティーノ・ニンニク)

シラスと青海苔のペペロンチーノ

※コース プラス￥100

￥1,550

(シラス・青海苔・唐辛子・ニンニク)

海老レモンクリームパスタor海老とブロッコリーのクリームパスタ

￥1,600

※コース プラス￥100

(海老・ランプフィッシュ・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)

矢澤園芸紫蘇のクリーム明太パスタor矢澤園芸紫蘇のイカスミパスタ

￥1,600

(クリームソース・辛子明太子・イカ・紫蘇) (トマトソース・イカスミ・イカ・紫蘇) ※コース プラス￥200

生ハムゴルゴンゾーラのクリームニヨッキ

※コース プラス￥300

￥1,700

(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)

燻製ホタテとスマートサーモンのアーリオ・オーリオ

￥1,800

(ホタテ・スマートサーモン・ニンニク・ベビーリーフ) ※コース プラス￥300

生ハムのせ奥久慈卵のカルボナーラ

※コース プラス￥300

￥1,900

(奥久慈卵・生ハム・パンチェッタ・グラナパダーノ・胡椒)

白レバーのクリームパスタ

※コース プラス￥300

￥1,800

(クリームソース・白レバー・オニオン・グラナパダーノ・胡椒)

生ハムとフルーツトマトパスタ

※コース プラス￥500

￥2,000

(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)

海の恵み

※コース プラス￥800

￥2,500

(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)

※税込表記

ピッツア～Pizza～

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

マリナーラ～marinara～ (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～margherita～ (トマトソース・モッツアレラ・バジル)	¥ 1,500
ロマーナ～romana～ (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)	¥ 1,500
アメリカーノ～Americano～ (モッツアレラ・ソーセージ・フライドポテト・ケチャップ)	¥ 1,500
バンビーニ～bambino～ (ミートソース・ベーコン・ソーセージ)	¥ 1,500
矢澤園芸バジルのジェノベーゼ～genovese～ (モッツアレラ・バジルジェノベーゼ・オニオン・ベーコン)	¥ 1,500
釜揚げシラスと矢澤園芸紫蘇のジェノベーゼ～genovese～ (モッツアレラ・シラス・紫蘇ジェノベーゼ)	¥ 1,500
クワトロフンギ～Quattro Feng～ (モッツアレラ・キノコ・キノコソース)	¥ 1,500
ピッツアナポリタン～Pizza Napoletano～ (トマトソース・ケチャップ・ベーコン・ピーマン・オニオン)	¥ 1,500
ディアボラ～deabolo～ ※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・トマト・バジル・オリーブ)	¥ 1,600
カプリチヨーザ～Capricciosa～ ※コース プラス¥200 (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・ベビーリーフ)	¥ 1,800
ポパイピッツア～Pizza agli spinaci～ ※コース プラス¥300 (スマートサーモン・燻製チーズ・ほうれん草・ピンクペッパー)	¥ 1,900
生ハムと燻製チーズのビスマルク～～Prosciutto e formaggi affumicati～	¥ 1,900
（モッツアレラ・生ハム・奥久慈卵）	
カルネ～Carne～ ※コース プラス¥400 (モッツアレラ・生ハム・自家製ソーセージ・ピカンテサラミ・ベーコン・燻製チーズ・胡椒・レモン)	¥ 2,000
クワトロフォルマッジ～Quattroformadge～ ※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)	¥ 2,000
セレーノカルツオーネピッツア～Pizza Sereno～ ※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)	¥ 2,000
至福のマルゲリータ～Margherita di beatitudine～ ※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)	¥ 2,500

※税込表記

魚～*Pesce*～

魚ソテー※詳細はスタッフまで	¥----
アクアパッツア	¥2,000
魚介のブイヤベース	¥2,000
牡蠣とホタテのソテー	¥2,500
※コース プラス¥500	

肉～*C alne*～

秀麗豚ポルケッタ	¥2,000
ヒレカツ～バジルトマトソース～	¥2,000
つくば鶏と牛蒡のガランティーヌ	¥2,000
鴨ロースト～ブラットオレンジソース～	¥2,000
国産牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥2,000
牛タングリル～自家製塩レモン添え～	¥2,000
子羊グリルor子羊の香草焼き	¥2,500
※コース プラス¥500	
茨城県産牛フィレグリル	¥4,000
※コース プラス¥1,500	

※税込表記

デザート～Dolce～

单品

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

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

本日のプリン
～*Budino*～
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 ￥550
～Catalana～
表面が”カリッ” 香ばしいコクのあるブリュレ

奥久慈卵大人のティラミスor抹茶ティラミス ￥550
～*Tiramisù*～
ちょっと大人の濃厚口どけをご堪能ください

さつまいものチョコレートケーキ	¥550
～Torta al cioccolato～	
茨城県産紅はるかをふんだんに使用したチョコレートケーキ	
まんまるスイーツ	¥800
※デザート追加料金 プラス¥750	
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¥350

季節のタルト
～*Crostata di stagione*～
旬のフルーツを使用したタルト

※税込表記