

# 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ピッツァ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 o hamburger*～

ドリンク

～*succo*～

※プラス¥400～デザート追加

## ローマコース

～*Corso roma*～

¥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

## セレーノコース

～*Corso di cena*～

¥4,500

前菜

～*Antipasto*～

本日スープ

～*Zuppa*～

パスタorピッツァ

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*～

## 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 ¥1,200  
〜*Ahijo di gamberetti*〜

奥久慈卵のモッツァレラ入り窯焼きオムレツ ¥1,200  
〜*Frittata*〜

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	¥1,550
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〜

※パスタ大盛り ¥200

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〜

¥1,300

(ベーコン・オニオン・トマト・ピーマン・ケチャップ)

## 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

¥1,400

(ミートソース) (四川風→ミートソース・山椒)

## 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ボンゴレロッソ

¥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・モッツァレラ・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)

## PUTTANESCA

¥1,500

(トマトソース・オリーブ・ニンニク・オレガノ・ケッパー)

## サルモネ

※コース プラス¥100

¥1,550

(クリームソース・自家製スモークサーモン・ほうれん草)

## ボ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・ボルペティーノ・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)

## 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ョッキ ※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)

## 燻製ホタテとスモークサーモンのアーリオ・オーリオ

¥1,800

(ホタテ・スモークサーモン・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)	¥1,500
ロマーナ〜 <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)	¥1,500
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)	¥1,500
バンビーニ〜 <i>bambino</i> 〜 (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〜 <i>genovese</i> 〜 (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〜 <i>genovese</i> 〜 (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〜 <i>Quattro Feng</i> 〜 (モッツアレラ・キノコ・キノコソース)	¥1,500
ピッツァナポリタン〜 <i>Pizza Napoletano</i> 〜 (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〜 <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・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¥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・ペペーリーフ)	¥1,800
ポパイピッツァ〜 <i>Pizza agli spinaci</i> 〜 ※コース プラス¥300 (スモークサーモン・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〜 ※コース プラス¥300 (モッツアレラ・生ハム・奥久慈卵) 〜 <i>Prosciutto e formaggi affumicati</i> 〜	¥1,900
カルネ 〜 <i>Carne</i> 〜 ※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〜 <i>Quattroformadze</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)	¥2,000
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・セルパチコ)	¥2,000
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)	¥2,500

※税込表記

## 魚〜*Pesce*〜

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

## 肉〜*Carne*〜

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ス	¥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 ※コース プラス¥500	¥2,500
茨城県産牛フィレグリル ※コース プラス¥1,500	¥4,000

# 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

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

さつまいものチョコレートケーキ  
〜Torta al cioccolato〜 ￥550  
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 ￥750  
※デザート追加料金 プラス¥700  
〜Crostata di stagione〜  
旬のフルーツを使用したタルト  
※セレーノコース・スペシャルコース プラス¥300

※税込表記