

# MENU

japanese

**VITALIA'S**

*Restaurant Pizzeria*

私たちのすべての中心であり、インスピレーションの源となったヴィタリア・ザンダを偲んで。

## Starters

ガーリックフォカッチャ      Garlic focaccia  
ガーリックとローズマリーを練り込んだ自家製フォカッチャ  
\$15.5

ブルスコフォカッチャ      Bruscofocaccia  
トマト・パルメザン・バジルをのせたブルスケッタ風フォカッチャ  
\$11

ムール貝      Mussels  
蒸しムール貝+ピザバスケット付き  
(ガーリック白ワイン 又は スパイシーナポリソース)  
\$29.5

トリュフ・ Burrata サラダ      Truffle Burrata Salad  
Burrata、チェリートマト、ルッコラ、トリュフソース  
\$24.5

カラマリフリット      Calamari Fritti  
イカのフリット、アイオリソース&レモン添え  
\$22.5

生ハム盛り合わせ      Mixed Cured Meat Platter  
シェフおすすめの3種の生ハム+フォカッチャ  
\$36

ポレンタ(ポルチーニ & トリュフオイル付き)      Polenta & Porcini e Truffle Oil  
トウモロコシの粉を使用した北イタリアの伝統的な家庭料理  
\$19.5

## Pasta

ラザニア      Lasagna  
牛ラグーとベシャメルソースの伝統的なラザニア  
\$36

リガトーニ・ボロネーゼ      Rigatoni Bolognese  
自家製ボロネーゼ、パルメザン  
\$31

ズッキーニとエビのニョッキ      Gnocchi Zucchini e Gamberi  
ズッキーニクリーム、エビ、ポットルガ(カラスミ)  
\$35

トリュフとポルチーニのリゾット      Truffle & Porcini Risotto  
クリーミーリゾット、ポルチーニ  
\$35

カルボナーラ      Spaghetti Carbonara  
グアンチャーレ、卵、ペコリーノチーズ  
\$29.5

シーフード・リングイネ      Linguine alla Marinara  
エビ・ムール貝・イカなどの新鮮なシーフード  
\$45

サルシッチャとマッシュルームのパスタ      Paccheri Salsiccia e Funghi  
ソーセージとキノコのクリームソース  
\$30.5

## Pizza

自家製の生地を使用し、当店自慢のピザ窯で焼き上げた本格ピザ

クラシック/ Classic ・ グルメ / Gourmet ・ ヴィーガン / Vegan

### クラシック/ Classic

マルゲリータ Margherita

イタリアントマト、モッツアレラ、バジル、エキストラバージンオリーブオイル  
\$ 26.5

ブッフアリーナ Bufalina

イタリアントマト、チェリートマト、フレッシュモッツアレラ、生ハム  
\$ 36

カプリチオーザ Capricciosa

イタリアントマト、モッツアレラ、ハム、マッシュルーム、アーティチョーク、オリーブ  
\$ 30.5

ベジタリアーナ 2.0 Vegetariana 2.0

ズッキーニクリーム、モッツアレラ、揚げナス、ローストパプリカ  
\$ 31.5

ナポリ Napule

モッツアレラ、スモークスカモルツァ(チーズ)、ソーセージ、ブロッコリーニ  
\$ 34.5

ディアボラ Diavola

イタリアントマト、モッツアレラ、サラミ、キャラメリゼオニオン、ンドウイヤ(辛口ソース)  
\$ 31.5

クアトロフォルマッジ・トリュフ Quattro Formaggi & Tartufo

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、スモークスカモルツァ(チーズ)、パルメザン、トリュフクリーム  
\$ 31.5

フルッティ・ディ・マーレ Frutti di Mare

エビ、イカ、ムール貝、アサリ、にんにく、パセリ  
\$ 39.5

カルツォーネ Calzone

モッツアレラ、ハム、サラミ、リコッタ、ブラックペッパー  
\$ 30.5

## グルメ / Gourmet

レオナルド・ダ・ヴィンチ Leonardo da Vinci

モッツアレラ、プロシュート、ルッコラ、パルメザンチーズ  
\$ 34.5

モルタツツァ Mortazza

モッツアレラ、モルタデッラ(ポロニアソーセージ)、ドライトマト、ピスタチオ、ブッラータ  
\$ 35

ズッコッタ Zuccotta

パンプキンクリーム、モッツアレラ、グアンチャーレ、ペコリーノチーズ  
\$ 34

イル・パドリーノ Il Padrino / The Godfather

イタリアントマト、モッツアレラ、サラミ、ルッコラ、チェリートマト、ブッラータ  
\$ 36.5

### ヴィーガン / Vegan

サルデーニャ Sardegna

トマトソース、ヴィーガンモッツアレラ、チェリートマト、アーティチョーク、ガーリック、オレガノ、バジル  
\$ 29.5

ウンブリア Umbria

ヴィーガンモッツアレラ、パンプキンクリーム、マッシュルーム、クルミ、トリュフクリーム  
\$ 29.5

グルテンフリーピザ + \$8

## Mains

ビーフチーク Beef Cheek  
じっくり煮込んだ牛ほほ肉+ポレンタ  
\$38

本日の魚 Fish of the Day  
シェフおすすめの魚料理  
\$50~55

(仕入れ状況によって値段が異なるため、スタッフにお尋ねください)

エビの白ワインソテー Gamberoni al Vino Bianco  
ガーリックと白ワインをたっぷり使用したエビ料理  
\$38

ズッパディペツシェ(ポジターノ風) Zuppa di Pesce Positano  
イタリア郷土料理のエビ・魚・ムール貝のトマト煮込み  
\$69

+バグ(モートンベイバグ) \$10  
+グルテンフリーパン \$2

付け合わせ  
サラダ +\$6 / ポテト +\$6

## Sides

フライドポテト Chips  
\$11.5

ルッコラ・洋梨・パルメザンサラダ Rocket, Pear & Parmesan Salad  
\$13.5

ミックスサラダ Mixed Leaves Salad  
\$12.5

ブロッコリーニ・パルメザン Broccolini al Parmigiano  
\$15.5

ポレンタチップス Polenta Chips  
\$12

# Dessert

自家製ティラミス Tiramisu  
\$16.5

パンナコッタ(アマレットチェリー) Panna Cotta  
\$16.5

カンノーロ Cannolo Siciliano  
イタリア・シチリア島発祥の伝統的な揚げ菓子  
\$12.5

ヌテラジェラート Nutella Gelato  
ヌテラをたっぷり使用した自家製ジェラート  
\$15.5

レモン&マンゴーソルベ(ブルーベリーソース) Lemon & Mango Sorbet  
\$15.5

チーズボード Cheese Board  
3つのイタリアチーズとクラッカー、梨ジャム・アプリコット・トリュフハニーソース添え  
\$26

マリトッツォ / Maritozzo  
イタリア・ローマ発祥の伝統的な菓子パン

- ・プレーン Classic \$10
- ・チョコレート Chocolate \$12
- ・塩キャラメル Salted Caramel \$12
- ・オレンジ Orange \$12
- ・ピスタチオ Pistachio \$13
- ・いちご Strawberry \$13