

Bevande

I Vini

本日のグラスワイン

サルデーニャ ハウスワイン (白 / 赤)

Glass 850 (935)

本日のサルデーニャ グラスワイン (白/赤)

Glass 1,100〜 (1,210〜)

グラス スプマンテ

Glass 900 (990)

Birre

ビール



生ビール ペローニ ナストロアズーロ

900 (990)



イクヌーサ サルデーニャ産 地ビール

1,100 (1,210)

イタリア産クラフトビール「バラデン」

Isaac

オレンジビールとコリアンダーが爽快な香りを引き立てるフルーティで華やかな味わい

1,480 (1,628)

Nazionale

100% イタリア産原料を使用したイタリアエール。こだわり抜いた素材で造られる魅力溢れる

1,480 (1,628)

Cocktail/Gin

カクテル / ジン

シチリアンレモンサワー

850 (935)

サルデーニャワインサワー (白or赤)

800 (880)

カンパリ・超ソーダ

850 (935)

アペロール・スプリッツ



950 (1045)

イタリア産 最高級 クラフトジン (ソーダ・トニック・ロック)

1,000 (1,100)

力強く豊かな味わいが心地よく口の中に残り、心地よく持続します。



Analcolica

ノンアルコール

ノンアルコール スパークリングワイン	700 (770)	ブラッドオレンジジュース	750 (825)
ノンアルコールビール	700 (770)	シチリアンレモンソーダ	750 (825)
ミ・ローザ (ブラッドオレンジ / ノンアルコールスプマンテ)	770 (847)	ブリモ・アモレー〜初恋〜	770 (847)
小豆島のオリーブサイダー	700 (770)	ラズベリーレモンソーダ	850 (935)
コココーラ	700 (770)	ジンジャーエール	650 (715)
ミネラルウォーター (ガス有/ガス無)	750 (825)		

PRANZO SARDEGNA week end



A. 季節前菜ランチコース

2,800 (3,080)

名物前菜盛り合わせ

選べるパスタ or メイン

右の①～⑦よりおひとつお選びください

デザート

コーヒー or 紅茶

名物パスタが2種類楽しめる！

B. Wパスタランチコース

3,800 (4,180)

名物前菜盛り合わせ

新鮮貝類のフレーグラ

カラスミのスパゲッティ

デザート

コーヒー or 紅茶

月替わりメインディッシュセット +1,500 (1,650)
(魚or肉)

サルデーニャ食を満喫！

C. ヌラーゲコース

5,800 (6,380)

パーネグッティアウ

サルデーニャの珍味3種

名物前菜盛り合わせ

新鮮貝類のフレーグラ

カラスミのスパゲッティ

ラムチョップグリル

デザート

コーヒー or 紅茶

※コースランチはテーブルで同じものになります

PRANZO SARDEGNA



平日ランチタイム限定

A サラダランチ 1,600 (1,760)

シェフの気まぐれサラダ

選べるパスタ or メイン

右の①～⑦よりおひとつお選びください

日替わりドルチェとカフェセット +600 (660)
(コーヒー or 紅茶)

名物パスタが2種類楽しめる！

C Wパスタランチコース 3,800 (4,180)

名物前菜盛り合わせ

新鮮貝類のフレーグラ

カラスミのスパゲッティ

デザート

コーヒー or 紅茶

月替わりメインディッシュセット +1,500 (1,650)
(魚 or 肉)



B 季節前菜ランチコース

2,800 (3,080)

名物前菜盛り合わせ

選べるパスタ or メイン

右の①～⑦よりおひとつお選びください

デザート

コーヒー or 紅茶

D ヌラーゲコース 5,800 (6,380)

パーネグッティアウ

サルデーニャの珍味3種

名物前菜盛り合わせ

新鮮貝類のフレーグラ

カラスミのスパゲッティ

ラムチョップグリル

デザート

コーヒー or 紅茶

※ランチプランはテーブルで同じものになります

※お一人様につきワンドリンク以上のドリンクオーダーをお願いしております。



Menu del Giorno

①,②のパスタは大盛り +200(220)

⑤,⑥のパスタは大盛り +550(605)

① 月替わりパスタ スパゲッティ

La Pasta di oggi

② 月替わりパスタ ショートパスタ

La Pasta di oggi

③ 月替わり魚料理

+ 300 (330)

Piatto di Pesce di oggi

④ 月替わり肉料理

+ 300 (330)

Piatto di Carne di oggi



マグロの島の名物料理！

マグロのホホ肉レアグリル ～サルサヴェルデ～ + 800 (880)

Guancia di Tonno Salsa Verde

⑤



タロス名物 NO1 26年前から続く殿堂入りレシピ!!

つぶつぶ食感！新鮮貝類のフレーグラ + 1,100 (1,210)

Sa fregula ai Frutti di Mare

⑥

⑦ 最高級サルデーニャ産 カラスミのスパゲッティ

サルデーニャ島カブラス地方名産 ボッタルガ（カラスミ）を惜しみなく使った逸品です。

Spaghetti alla Bottarga dl Muggine di Cabras + 1,100 (1,210)



サラダセットやランチコースに追加でメインディッシュセット (③魚or④肉)

+1,500 (1,650)

Dolce ~ドルチェ~



自家製ヌガーのセミフレッドのパルフェ
ベリーソース

Semifreddo di torrone 600 (660)

日替わりドルチェ 600 (660)

Dolce al giorno

詳しくはスタッフまでお尋ねください



Gelato ~ジェラート~

本日のジェラート 2 種 600 (660)

Gelato del forno

濃厚エスプレッソとバニラジェラートのAFFOGATO 600 (660)

Affogato al Caffè

SARDEGNA

Caffè



エスプレッソ S.300 (330) /W.500 (550)

マッキアート 350 (385)

アメリカーノ 400 (440)

カフェラテ 500 (550)

カプチーノ 500 (550)

紅茶 400 (440)

カモミールティー 450 (495)

レモンジンジャーティー 450 (495)

インディアンチャイティー 450 (495)