

RESTAURANT
DOLCE  **VERONA**
ITALIAANSE SPECIALITEITEN

お客様へ

おしゃれなだけじゃない、豪快な盛りでおなかいっぱい、
本格的なイタリア料理を、リーズナブルなお値段で
提供させていただきます。

季節ごとの新鮮な食材の特別メニュー、
料理にあうワインのマリアージュもアドバイスさせていただきます。

スタッフ一同、自信をもって、Dolce Veronaのメニューを
ご紹介させていただきます。

Dolce Verona

「特別な日」のためのサプライズメニュー
(2名様より)

3 コース € 35,50

4 コース € 39,95

予約 : 020-3455177

すべての肉・鶏肉・魚料理は、季節の野菜と、ジャガイモの
ソテーもしくはパスタのどちらかと一緒に、お楽しみいただけます。

苦手な食材、アレルギー等ございましたら、遠慮なくご相談ください。

Vino & bere ワインとドリンク

VINI DELLA CASA ハウスワイン

	GLASS	BOTTLE
Bianchi - White (白)	4,00	23,50
<i>Terrano Calabria (カラブリア州のドライな白ワイン)</i>		
<i>Trebbiano d' abruzzo (イタリア中央部、カサルボルディノの白ワイン)</i>		
Rossi - Red (赤)	4,00	23,50
<i>Aglianico Campania (カンパーニャ州のエレガントな熟成ワイン)</i>		
<i>Montepulciano d' abruzzo (カサルボルディノの赤ワイン)</i>		
Rosato -Rosé (ロゼ)	4,00	23,50
<i>Bardolino Chiaretto Veneto (ヴェネト州のドライなロゼワイン)</i>		

VINI FRIZZANTE フリッツァンテワイン (微発泡)

Lambrusco Bianco (Emilia Romagna)	4,00	23,50
(エミリア・ロマーナ州の白ワイン)		
Lambrusco Rosso (Emilia Romagna)	4,00	23,50
(エミリア・ロマーナ州の赤ワイン)		

VINI SPUMANTE スパークリングワイン

Prosecco extra dry	4,95	28,50
--------------------	------	-------

SOFT DRINK ソフトドリンク

コカ・コーラ、ライト、ゼロ、ファンタ、		
りんごジュース、スプライト		2,55
ビターレモン、アイスティー、カシス		2,65
トニック、オレンジジュース、フリスティ、チョコメル、		2,65
フレッシュオレンジジュース		3,95

WATER 水 0,25cl

0,75cl

Acqua Panna (炭酸なし)	2,50	
5,25		
San Pellegrino (炭酸水)	2,50	5,25

BEER ビール

Heineken 0,33L ハイネケン		2,65
Heineken 0,5L ハイネケン		4,25

Radler (レモン入りアマステルビール) ・ ノンアルコールビール	2,85
Birra Moretti (北イタリアのビール、日本産ビールに近い風味)	3,50

Vino Bianco 白ワイン

1. Chardonnay del Garda (Castelnuovo del Garda) 29,50

Chardonnayは、ガルダ湖周辺を産地とした、イタリアで最も有名な白ワインです。強く、フルーティーで、ほのかにアーモンドの香りのする後味が特徴的です。前菜、魚や白身肉との組み合わせをおすすめします。

2. Pinot Grigio Garda 32,00

Castelnuovo del Garda

Castelnuovo del Gardaは、上質な白ワインの生産に適した地域で知られるガルダ湖南部に位置しています。周辺には、このブドウ品種の熟成に適した丘陵地帯と、理想的な気候に恵まれています。

ここで生産されるワインのひとつがPinot Grigioと呼ばれており、フルーティーな味わいが楽しめます。パスタや、魚の前菜との組み合わせをおすすめします。

3. Gavi de Gavi D.O.C.G. 36,50

La Caplana

このワインは100%コルテーゼのブドウで作られ、麦わらのような淡い黄色をし、フルーツの花のような香りがします。味はドライで、軽いアーモンドの風味があります。ブドウ畑は築30年の石灰質の白い粘土土壌です。魚料理に最適ですが、すべてのお食事に合わせることができます。

Vino Rosso 赤ワイン

4. Rosso Erice Nero D' Avola 33,00

Fazio Wines

シチリアは、イタリアで最もワインの盛んな地域の一つです。

Nero D' Avola は、赤ワインに適した伝統的なブドウの品種で、ファジオ社によってソフトなワインに仕上げられています。

ブラックベリー、黒チェリーやほのかな胡椒の風味を感じられます。

5. Moro del Castel I. G. T. 35,00

Castelnuovo del Garda

厳選されたブドウで作られた赤ワインです。このワインは、柔らかくつベルベットのような強い、ルビーレッド色を持ち合わせています。

香りは、エレガントなタンニンと、森の果物の味を感じ取ることができます。

産地は、ワインの産地、ガルダ湖周辺です。

この美しくバランスのとれたワインは、赤身肉との組み合わせをおすすめします。

6. Amarone Della Valpolicella D. O. C. 67,50 Villa

Canestrati

イタリアンワインの王様。このワインはとても特別なもので、ユニークな醸造方法でつくられます。

力強く、芳醇でフルーティーな香りと、口に長く残る後味が特徴的なワインです。

7. Barolo D. O. C. G. Serralunga 69,50

Palladino

力強くバランスのとれた香りで、バラ、トリュフと月桂樹の葉のようなスパイシーな風味があります。ドライかつベルベットのようなとてもまろやかな味です。

後味は心地よいタンニンを楽しめます。

本日のメニュー

本日のスープ	7.50
本日のパスタ	時価
本日の肉料理	時価
本日の魚料理	時価

(メニュー・お値段は、スタッフにご確認ください)

ANTIPASTI 前菜

Insalada サラダ

- | | | |
|----|----------------------------|------|
| 8. | Insalata Mista | 6,50 |
| | トマトとキュウリのミックスサラダ | |
| 9. | Insalata de Rucola | 6,50 |
| | ルッコラ、パルメザンチーズとオリーブのミックスサラダ | |

Antipasti Freddi 冷たい前菜

- | | | |
|-----|--|-------|
| 10. | Bruschetta al Pomodoro | 9,50 |
| | ブルスケッタ (イタリア風・トマトガーリックトースト) | |
| 11. | Burrata con pomodori | 12,50 |
| | ブッラータチーズ*とトマト | |
| | *新鮮なモッツアレラにクリームを巾着状に包んだ、イタリア・プーリア州発祥のチーズです | |
| 12. | Carpaccio Cipriani | 12,00 |
| | 牛フィレ肉のカルパッチョ ルッコラとパルメザンチーズを添えて | |
| 13. | Vitello Tonnato | 13,50 |

仔牛の薄切り肉 ツナマヨネーズソースがけ

(イタリア・ピエモンテ州の伝統料理。日本の皆様に大好評の前菜です！)

14. Schiacciata Dolce verona 12, 50

バッファローモッツアレラチーズ、チェリートマト、ルッコラ、
パルメザンチーズを乗せたフォカッチャです。

15. Antipasti Misto (2名様以上より) 12, 50

三種冷前菜 お肉のたっぷり盛り合わせと、カプレーゼ

(牛フィレ肉のカルパッチョ、仔牛薄切り肉、パルマ産プロシュート)

Antipasti Cardi 温かい前菜

16. Scampi Flambé 12, 00

手長海老のフランベ バジル・ニンニク・オリーブオイルのオーブン焼き

17. Parmigiana di Melanzane 12, 00

薄切りナスとモッツアレラチーズのトマトソースグラタン

18. Calamari Fritti 15, 50

サクサクのイカリングフライ ガーリックマヨネーズ添え

PRIMO PIATTO 第一の皿

RISOTTO リゾット

- | | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 19. | Risotto Frutti di Mare | 14, 50 |
| | 海の幸のトマトリゾット | |
| 20. | Risotto Agli Asparagi e Gamberetti | 14, 50 |
| | アスパラガス、にんにく、エビと新タマネギのリゾット | |
| 21. | Risotto Tartufo Portobello | 16, 50 |
| | ポルチーニ茸入り キノコいっぱいのリゾット | |

FILLED PASTAS フィルド・パスタ

- | | | |
|-----|---|--------|
| 22. | Cannelloni alla Veneziana | 14, 50 |
| | 自家製カネローネ (筒型巻きパスタ) ヴェネツィア風
(リコッタチーズ・ほうれん草・トマトソースとクリーム入り) | |
| 23. | Lasagna Regina (自家製) | 14, 50 |
| | 自家製ラザニア レッジーナ風
(ボロネーゼソース・チーズ・ベシャメルソースのオーブン焼き) | |
| 24. | Panzerotti Pinoli | 12, 50 |
| | 松の実のパンツェロッチェ (半月型・イタリア風揚げパン)
(リコッタチーズ・ほうれん草・松の実・クリーム入り) | |
| 25. | Tortellini Tartufo | 15, 50 |
| | ポルチーニ茸のパスタ トリュフソース | |

PASTA パスタ

- | | | |
|-----|---|-------|
| 26. | Spaghetti alla Carbonara | 12,00 |
| | 定番のスパゲッティ・カルボナーラ ベーコン・卵・クリーム | |
| 27. | Spaghetti Verdure | 12,50 |
| | 野菜のスパゲッティ トマトガーリックソース | |
| 28. | Spaghetti alle Vongole | 14,50 |
| | 二枚貝（ハマグリ）とニンニクのスパゲッティ オイルソース
（トマトソースも承ります!） | |
| 29. | Spaghetti frutti di mare | 14,50 |
| | 海の幸のスパゲッティ トマトソース
（オイルソースも承ります!） | |
| 30. | Tagliatelle alla Romana | 13,00 |
| | ローマ風タリアテッレ
（平打ちパスタ 鶏フィレ肉、クリーム、玉ねぎ、ブロッコリーソース） | |
| 31. | Tagliatelle al Salmone | 13,50 |
| | スモークサーモン、クリーム、ディルとネギのタリアテッレ | |

SECONDO PIATTO 第二の皿

Pollo 鶏肉料理

32. Pollo Genovese 17,50 鶏フ
ィレ肉のソテー キノコ・自家製ジェノベーゼ・クリームソース
33. Pollo alla Toscana 17,50 トス
カーナ風 鶏フィレ肉のソテー
ニンニク・タマネギ・ベーコン・ゴルゴンゾーラソース

Carni 肉料理

34. Scaloppina Melanzane 24,00
仔牛ロース肉のソテー
(ナス・バッファローモッツアレラチーズ・トマトソース・
バジルとパルメザンチーズ添え)
35. Scaloppina Genovese 24,00
仔牛ロース肉のソテー マッシュルーム、クリームと自家製バジルソース
36. Ossobuco alla Milanese 23,50
ミラノ風オッソブーコ (仔牛のすね肉煮込み)
ニンジン、セロリ、サヤエンドウとタマネギ添え
37. Entrecote al Pepe Verde 24,50
牛肉のリブロースステーキ マスタードクリームソース、
グリーンペッパーコニャック風味
38. Entrecote alla Griglia 24,50
牛肉のリブロースステーキ
39. Filetto al Gorgonzola 26,50
牛フィレ肉 オリーブオイルとゴルゴンゾーラソース

40. Filetto Porcini Tartufo 28,50
牛フィレ肉 ポルチーニ茸とトリュフソース

Pesci 魚料理

41. Dorado limone 22,50
鯛のソテー レモン、白ワインとチェリートマト添え
42. Scampi alla griglia 24,50
手長海老のグリル
43. Salmone alla griglia 22,50
サーモンのグリル

Pizza ピッツァ

44. Pizza of the day 本日のピッツァ 時価
45. Margherita ピッツァ・マルゲリータ 9,50
トマトソースとモッツアレラチーズ
46. Diavola Piccante ディアボロ（辛い悪魔） 12,50
トマトソース、モッツアレラチーズ、スパイシーサラミ、パプリカ
47. Prosciutto Funghi ハムとマッシュルーム 12,00
トマトソース、モッツアレラチーズ、マッシュルーム、ハム
48. Quattro Formaggi 4種のチーズ 11,00
トマトソースと4種のチーズ
(ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、タレッジョ、グラナ・パダーノ)
49. Calzone Ripieno 三日月形両面焼き 12,50
ドルチェ・ヴェローナ名物料理
トマトソース、ハム、サラミ、モッツアレラチーズ、
マッシュルーム、パプリカがたっぷり溢れ出ます♪
50. Dolce Verona ドルチェ・ヴェローナ 13,00

- トマトソース、モッツアレラ、マスカルポーネ、ハム、
トリュフソースとパルメザンチーズ
51. Cafoncella 夏のピッツア 14,00
トマトソース、モッツアレラチーズ、チェリートマト、
パルマハム、ルッコラ、パルメザンチーズ
52. Campagnola カンパニョーラ 14,00
モッツアレラ、キノコ、スモークビーフ、
タレツジヨ、パルメザンチーズとルッコラ
53. Pizza Vesuvio ヴェスヴィオス 12,00
トマトソース、モッツアレラチーズ、スパイシーサラミ、アーティチョーク

Children menu お子様向けメニュー

54. Pizza Bambini ピッツア・バンビーニ 7,50
トマトソース、モッツアレラ
55. Pizza Bambini Salami サラミピッツア 7,50
トマトソース、モッツアレラ、サラミ
56. Bambini Spaghetti Bolognese ミートソース 7,50
ボロネーゼソースのスパゲッティ
57. Bambini Spaghetti alla Carbonara カルボナーラ 7,50
クリーム、ベーコンと卵のスパゲッティ

Extra 追加トッピング

58. 季節の野菜（一人前） 3,50
59. バイクドポテト（一人前） 3,50