

Dinner

17:30 ~ 22:00 (L.O 21:30)

Pasta DAL CUORE
カンパーニュ州
グラニャーノ産

Source (Pomodoro)
《PASTA SOURCE》
CAMPO GRANDE
プーリア州
《PIZZA SOURCE》
IN CAMPO
カンパーニュ州

Pizza CAPUTO
カンパーニュ州カブート社
PIZZERIA TIPO
SACCO ROSSO TIPO

Mozzarella
カンパーニュ州カゼルダ
ポンティカルボ社
PONTICORVO

Salt
シチリア島トラバーニの海塩

Meat
「輸入牛」
・オーストラリア
・ニュージーランド等

Vegetables
毎朝市場より
新鮮野菜を

「山梨県産」
・甲州地どり
・クリスタルポーク等
(国内産)

ORCHARD
こだわりの使用食材

木曜定休
(月に一度水曜日の連休あります)

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:30)
DINNER 17:30 ~ 22:00 (L.O 21:30)

TAKE OUT
承ります
TEL 055-280-5501

PASTA

パスタ

パスタ大盛り + ¥200-

新着!	ベーコンととろ〜リモツツアレラ	¥1350-
	(ベーコン・モツツアレラ・トマトソース)	
	和牛のポロネーゼ	¥1500-
	(ポロニャ風ミートソース)	
パ	ンチュッタと木の子の温玉カルボナーラ	¥1400-
	(塩漬豚バラ、キノコ、卵、生クリーム、黒胡椒)	
ホ	ソゴレナポレターノ	¥1450-
	(活アサリとミニトマトのソース)	
小	海老と木の子の和風	¥1300-
	(小エビ、キノコ)	
釜	揚げシラスとレタス、カラスミのオイルソース	¥1400-
	(しらす、レタス、カラスミ、オイルソース)	



CALNE

肉料理

ホスホ!	窯焼きサルシッチャ (2本)	(ハーブ入りイタリアソーセージ)	¥1500-
	クリスタルポークのポルケッタ	(ハーブの効いたイタリアチャーシュー)	¥1600-
	豚肩ロースのソテー		¥1600-
	~ 茄子とトマト・モツツアレラのグラタン風 ~		
新着!	山梨県産とりもも肉のハーブグリル		¥1600-
	豚ヒレ肉のコトレッタ	~ ブルスケット風 ~ (イタリアカツレツ)	¥1600-
ホスホ!	牛ハラミのタリアータ	(ハラミのステーキ)	¥2100-
	スペアリブの柔らか煮込み		¥1600-
	甲州地どりの窯焼き		¥2000-
	ポルペッティニーニ	~ 和牛のミートボールトマト煮 ~	¥1600-



PESCE

魚料理

仕入れにより提供できない場合もあります。
魚種はSTAFFまでお尋ねください。

本日の鮮魚アリアパツツァ	¥2000-
--------------	--------

ZUPPA PANE RISO

スープ/パン/ライス

本日のスープ	¥650-		
具沢山ミネストローネ	¥650-	ガーリックトースト	¥400-
白いごはん	¥250-	ピッツァパーネ (PIZZA生地のパン)	¥400-
大盛り 白いごはん	¥350-	ピッツァフォカッチャ	¥600-

PIZZA

ピッツァ

モッツァレラ入りのPIZZAへ
 燻製モッツァレラに変更
 水牛モッツァレラに変更
 モッツァレラ増量
 全てのPIZZAへ バジル増量

+ ¥200-
 + ¥600-
 + ¥200-
 + ¥150-

トマトベース(ROSSO)

マリナーラ (ニンニク、オレガノ、バジル)	¥950-
マリナーラ コソ パンチェッタ (塩漬豚バラ、赤玉葱、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1300-
チチニエッリ (しらす、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1250-
マルゲリータ (モッツァレラ、バジル)	¥1400-
マルゲリータSTG (水牛モッツァレラ、バジル)	¥2000-
ロマーナ (アンチョビ、オレガノ、ケーパー、モッツァレラ、バジル)	¥1500-
ディアボラ (辛ロナポリサラミ、モッツァレラ、バジル)	¥1600-
ラザーニャ (モルタデッラハム、リコッタ、モッツァレラ、バジル、黒胡椒)	¥1600-
フソギトソノ (キノコソテー、ツナ、モッツァレラ、バジル)	¥1600-
ウォーボ (半熟卵、モッツァレラ、バジル、黒胡椒)	¥1450-



モッツァレラベース(BIANCA)

マリナーラピアンカ (ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1200-
フィレット (ミニトマト、モッツァレラ、バジル)	¥1300-
バンビーノ (モルタデッラハム、コーン、生クリーム、モッツァレラ)	¥1500-
ピアンケッティ (しらす、長葱、ニンニク、モッツァレラ)	¥1400-
トソノイチポッラ (ツナ、赤玉葱、ケーパー、オレガノ、モッツァレラ、ミニトマト、バジル)	¥1600-
ビスマルク (モルタデッラハム、半熟卵、モッツァレラ、黒胡椒)	¥1600-
プロシュートイルッコラ (生ハム、ルッコラ、ミニトマト、モッツァレラ、バジル)	¥1800-
クアトロフォルマッジ (モッツァレラ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ)	¥1900-
サルシッチャ (ソーセージ、青菜、燻製モッツァレラ)	¥1700-
アメリカーナ (ソーセージ、フライドポテト、モッツァレラ、リコッタ)	¥1650-
スピナッチ (ほうれん草、ミラノサラミ、モッツァレラ)	¥1500-

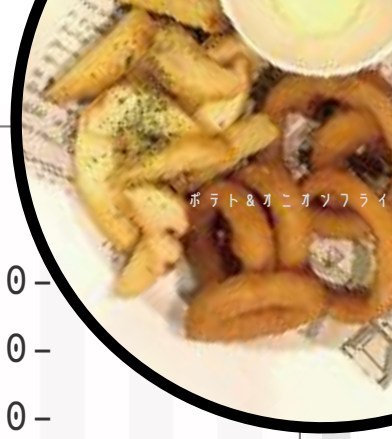


メタメタ 【お好きな2種類を1枚のPIZZAに】 ¥2200-

(メタメタご注文の際はスマホオーダーではなく、STAFFへご注文下さい。)

ANTIPASTO

前菜



ポテト&オニオンフライ

美味しいオリーブと一口サラミ	¥500-
フライドポテト～パルミジャーノがけ～	¥600-
大人のフライドポテト（カラスミがけ）	¥700-
ポテト&オニオンフライ	¥800-
チキンのスパイスフリット	¥850-
イワシのマリネ	¥750-
鮮魚のカルパッチョ（魚種はSTAFFまで）	¥1000-
サーモンのスカペッチェ（サーモンのイタリア風南蛮漬け）	¥750-
柔らかローストポークとルッコラ	¥850-
フリッタティーナ（2ヶ）（パスタ入りクリームコロッケ）	¥700-
アランチーニ（2ヶ）（ライスコロッケ）	¥700-
おいしい生春巻	¥800-
<small>オススメ!</small> 水牛のモッツァレラと完熟トマトのカプレーゼ	¥1200-
大海老の香草焼き（2尾）	¥950-
タコとオリーブのサラダ	¥900-
ムール貝のワイン蒸し	¥900-
トリッパのトマト煮込み	¥950-
セセリとジャガイモの窯焼き	¥1100-

IN SALATA

サラダ



魚介たっぷり海鮮サラダ

グリーンサラダ	¥800-
温玉シーザーサラダ	¥1000-
生ハムサラダ	¥1100-
魚介たっぷり海鮮サラダ	¥1400-