

VILLA MAGNOLIA

“各々の土地の恵みである旬の食材を余すことなく丁寧に調理し食べ尽くす”

それが郷土料理の根本であると私たちは考えます。

日本と同じように四季のあるイタリア各地の個性的な料理の数々を、旬の食材を用いて四季折々にご提供させていただきます。

そして料理を楽しむのに欠かせないのが、イタリアの津々浦々、様々なブドウ品種から造られる地産のワインです。地域の料理とひとつになって補完しあい、郷土の味わいが完成します。

“郷土料理 × イタリア各地のワイン”
ぜひ当店でご体験下さい。



おまかせディナーコース

前菜・パスタ・メイン・デザートまで全4～5皿皿
食食後の珈琲または紅茶つき

おひとりさまにつき
5500



アラカルトメニュー

次のページ以降をご覧ください。
2名様で4～5皿がおすすめの量です。

前菜

完熟白いちぢくと生ハム 2000

南房総市の田倉ファームさんのしっかりと完熟させて収穫した白いちぢくを
ノルチャ産の生ハムと合わせて



マッシュルームとパルミジャーノのサラダ 1200

マッシュルームを旨みのあるパルミジャーノチーズとマリネ、ルッコラを添えて



馬肉のカルパッチョ 1600

馬肉をシンプルにカルパッチョ仕立てで



海老とアンディーブのソテー ～マルサラ風味～ 1600

海老とチコリにシチリア産のマルサラ酒の香りをまとわせて



カチョカヴァッロチーズのソテー アンチョビ添え 1500

南イタリア定番の牛乳のチーズのシンプルなソテー



トリッパとひよこ豆のトマト煮込み 1500

トリッパ（牛の胃袋）をひよこ豆とともにトマト煮込みに

自家製パン 300

オリーブオイル 200

パスタ

リングイネ ～サルデーニャ産のカラスミソース～ 1800

サルデーニャ州名産のボラのカラスミを使用したオイルベース



クルズウル ～エシャロットとサルシッチャのトマトソース～ 1800

ロマーニャ州ファフェンツァのロングパスタ



スパゲッティ ～北海あさりのオイルベース～ 1500

大粒の北海あさりのボンゴレビアンコ



タイヤリン ～安芸高田の鹿肉とポルチーニ茸のラグー～ 2000

卵黄たっぷりの細麺パスタ 広島安芸高田の鹿をポルチーニ、香味野菜、赤ワインで煮込んだラグー



スパゲッティ ～きのこのアンチョビソース～ 1500

舞茸とマッシュルームのアンチョビソース

メイン

和牛ランプのグリル 3500

赤身の旨味のあるランプをシンプルにグリルで



骨付き仔羊のグリル 2800

トリノ名物アマレッティ入りのほんのりビターなカカオプリン



仔羊の煮込み “スコッティーリア” 2400

仔羊を込野菜、トマト、白ワインで煮込んだ料理



サドルバック豚肩ロースのソテー 2800

鹿児島県産ふくどめ小牧場のサドルバック種 シラスの唐辛子漬けのペーストを添えて



牛スネ肉のトスカーナ風 胡椒風味の赤ワイン煮込み “ペポーゾ” 2400

リコッタチーズとセモリナ粉を使ったオレンジ風味のケーキ

デザート

完熟白いちぢくのセミフレッド・ヴィンコットソース 700

上質な完熟いちぢくと泡立てた生クリームの軽い食感のアイスクーキ



トリノ風チョコレートのカカオプリン“ブネ” 700

トリノ名物アマレッティ入りのほんのりビターなカカオプリン



パッションフルーツとザバイオーネのセミフレッド 700

パッションフルーツと卵黄たっぷりのザバイオーネを合わせたアイスクーキ



桃のソルベット 700

ワインビネガーが隠し味の桃のイタリア風ソルベ



ナポリ風チーズクーキ “ミリアッチョ” 700

リコッタチーズとセモリナ粉を使ったオレンジ風味のクーキ

食後のお飲み物

エスプレッソ	400
カフェマッキャート	450
アメリカーノ	500
アイスコーヒー	500
カプチーノ	550
アイスカフェラテ	600
紅茶	450
カモミールティー	500
ルイボスティー	500



デザートワイン各種	900～
グラッパ各種	950～
ソレント産リモンチェットロ	700
カラブリア産ベルガモットリキュール	700
レ・ヴァルドダイネ アクアヴェルデ・ジン	900
アヴェルナ アマーロ・シチリアーナ	700
コラツィンガリ サンブーカ・フィーノ	800
サルデーニャ産ミルトリキュール	800