

PASTA

パスタ

RECOMMEND

あべ養鶏場

しもかわろくまる こうそらん

「下川六〇酵素卵」を使った
チーズカルボナーラ

¥1,580

あべ養鶏場のこだわり卵を使った
自慢のカルボナーラ。
生クリームを使ってコクのある美味しさに。



「農家のベーコン」ときのこのペペロンチーノ ¥1,280

ローマ伝統料理アマトリチャーナ ¥1,380

北海道産牛肉のボロネーゼ ¥1,480

海老のトマトクリームソース ¥1,580

【生パスタ】

モチモチ食感の生パスタで!

北海道産牛肉のボロネーゼ
タリアテッレ ¥1,480

紅ずわい蟹とグリーンアスパラの
クリームソース タリアテッレ ¥1,680



北海道産
活アサリのボンゴレ
(ビアンコ/ロツソ)

¥1,480

アサリの旨味たっぷりのボンゴレ。
白ワイン風味とトマトソースから
お選びください。



イタリアと北海道の
チーズを使った
茄子のトマトソース

¥1,580

北海道産のモッツアレラチーズと
イタリア産のマスカルポーネで
贅沢な美味しさ。



渡り蟹のトマトソース

¥1,880

渡り蟹をまるごと一杯使った贅沢で
濃厚な味わい。ミアンジェラで
長年愛される人気メニューです。

パスタにセットを付けられます!

サラダ・フォカッチャ・ドリンクセット + ¥480

今月のデザートセット + ¥300



当店のパスタは「Granfilo (グランフィーロ)」を使っています!

「偉大な糸」を意味するGranfilo (グランフィーロ)。原料段階から厳しく管理されたデュラム小麦のセモリナと、豊富で良質な水から作られるスパゲティは、アルデンテが効いた食感が特徴です。

INSALATA

サラダ

RECOMMEND

海老と紅ずわい蟹の
白いシーザーサラダ

¥980

10品目の彩り野菜サラダ

¥880



海老と紅ずわい蟹の白いシーザーサラダ

PIZZA

ピッツァ

RECOMMEND

ピッツァ マルゲリータ

¥1,380

ピッツァ クアットロフォルマッジ

¥1,580

ピッツァにセットを付けられます!

サラダ・フォカッチャ・ドリンクセット + ¥480

今月のデザートセット + ¥300



ピッツァ マルゲリータ

DOLCE

デザート



ティラミス

RECOMMEND

¥650

イタリア産のマスカルポーネや
あべ養鶏場の「下川六〇酵素卵」を使い
素材にこだわったティラミス。



アールグレーのカタラーナ

¥580

アールグレーの紅茶を使ったカタラーナ。
オレンジキャラメルがアクセント。

イタリアンジェラート ¥380

(バニラ・チョコレート・カベルネ・
本日のジェラートからお選びください)

4種チーズの
バイクドチーズケーキ ¥580

フォンダンショコラ ¥580

パンナコッタ ¥580

ドルチェミスト ¥1,280