

APPETIZER



パルマ産生ハム&水牛モッツアレラ



季節の魚介2種のカルパッチョ



トスカーナフライドポテト



トマトとサルシッチャのアヒージョ

COLD

- **パルマ産生ハム&水牛モッツアレラ** small (1~2人前) 1,200
 Parma ham & Mozzarella (乳) regular (3~4人前) 1,600
- トマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ** 880
 Tomato & Mozzarella Caprese (乳)
- 自家製ピクルス** 480
 Homemade Pickles (小麦)
- **季節の魚介2種のカルパッチョ** 1,500
 Seasonal 2Kinds Of Fishes Carpaccio
- ローストビーフとペコリーノのカルパッチョ** 1,200
 Roast Beef & Pecorino Carpaccio (小麦)
- 鱈のタルタル w/トルティーヤチップス** 850
 Tartar with Horse mackerel w/ Tortilla Chips
- イタリア産オリーブ&セミドライトマト** 550
 Italian Olives & Semi-dried Tomatoes
- 甘海老&岩タコの柑橘セビーチェ** 750
 Sweet Shrimp & Octopus Citrus Ceviche (エビ)
- チーズの盛り合わせ w/レーズンバゲット** 980
 Cheese Assortment w/ raisin baguette (小麦/乳)

HOT

- **トスカーナフライドポテト** 650
 French Fries herb & Garlic Flavor (小麦)
- トリュフのフライドポテト** 800
 French Fries Truffle Flavor
- イダコのトマト煮** 650
 Tomato Stewed Baby Octopus (小麦)
- 真鱈のフィッシュ&チップス** 880
 Pacific cod Fry & Chips (卵/小麦)
- カラマリフリット** 680
 Calamary Fritter (卵/小麦)
- **鶏セセリのフリット エスカルゴバター** 550
 Chicken Neck Meat Fritter w/ Escargot Butter (小麦/乳)
- **トマトとサルシッチャのアヒージョ** 800
 Tomato & Salsiccia Ajillo (小麦)
- ソーセージの盛り合わせ** 930
 Sausage Assortment (乳)

SALAD

- PUBLIC HOUSE サラダ** small (1~2人前) 630
 PUBLIC HOUSE Salad (小麦) regular (3~4人前) 930
- ロメインレタスのシーザーサラダ** 880
 Romaine Lettuce Caesar Salad (卵/小麦/乳)
- 畑のバーニャカウダー** 1,150
 Farmer's Bagna Cauda
- **漁師風海鮮サラダ** 1,300
 Seafood Salad
 鯛、カンパチ、エビなど海の幸を贅沢に使用。わさびの辛さがピリッと効いた和風ドレッシングが魚介によく合います (エビ/小麦)



ロメインレタスのシーザーサラダ



漁師風海鮮サラダ

PIZZA



イタリア産生ハム&ルッコラ&モッツアレラのピンサ



ドライカレー&じゃがいものピデ



ナポリターナ各種

PIDE トルコ風の舟形のスパイシーピザ(ピデ)。卵をのせて焼きあげます

■ **ドライカレー&じゃがいも(北あかり)** 1,300
 Dry Curry & Hokkaido Potato (卵/小麦/乳)

PINSA 米粉・全粒粉で作るピンサと呼ばれるローマ風ピザ。サククリとした感覚をお楽しみください

- **イタリア産生ハム&ルッコラ&モッツアレラ** 1,550
 Prosciutto & Arugula & Mozzarella
 贅沢に生ハムを使用し相性抜群のルッコラとモッツアレラは定番の大人気メニュー! (小麦/乳)
- 彩り野菜&パンチェッタ&くるみソース** 1,400
 Veggie & Panceta w/ walnut sauce (卵/小麦/乳)

NAPOLITANA ナポリ風スタンダード

- **たっぷりシラスの葱ピザ** 1,350
 Whitebait & Spring Onion
 シラスをふんだんに使用し、相性の良い葱とオイスターソースで仕上げたオリジナルピザ (小麦/乳)
- 水牛モッツアレラのマルゲリータ** 1,400
 Mozzarella Margherita (卵/小麦/乳)
- サルシッチャ&ドライトマト&オリーブのピザ** 1,450
 Salsiccia & Dried Tomatoes,Olives (卵/小麦/乳)
- クワトロフォルマッジョ** 1,580
 Quattro Formaggio (卵/小麦/乳)

GRILL



アンガス牛とルッコラのタリアータ



ドルチェボルコパークのグリル
タスマニアマスタード添え

- **ドルチェボルコパークのグリル** 1,400
 Tasmanian Masterd 添え (200G)
 Dolceporco Park Grill w/ tasmania mustard
 甘みがあり口溶けの良い脂が特徴のイタリア産豚の肩ロースを、タスマニア島の無添加・無塩でつくる大粒のこだわりマスタードと共にどうぞ
- 静岡産美味鶏と厚切りトマトのグリル (250G)** 1,380
 Shizuoka Chicken & Tomato Grill
- アンガス牛とルッコラのタリアータ (200G)** 1,800
 Angus Beef & Arugula Tariata (乳)

SIDE	自家製フォカッチャ	200	ライス	300
	Homemade Focaccia	(小麦)	Rice	

PASTA



雲丹といくらのレモンカルボナーラ



リガトニのボロネーゼ とろ〜りチーズかけ

- 生ハムと北あかりのジェノベーゼ** 1,250
 Prosciutto & Hokkaido Potato Genovese (卵/小麦/乳)
- 彩り野菜とドライトマトの菜園風** 1,000
 Garden Veggies & Dried Tomato Pasta (小麦)
- ムール貝とドライトマトのオリーブソース** 1,350
 Mussels & Dried Tomatoes Olive Sauce Pasta (小麦/エビ)
- リガトニのボロネーゼ とろ〜りチーズかけ** 1,300
 Rigatoni Bolognese (卵/小麦/乳)
- **雲丹といくらのレモンカルボナーラ** 1,600
 Sea Urchin & Salmon Roe Lemon Cream Carbonara
 雲丹といくらを贅沢に使用した濃厚カルボナーラ。レモンのサッパリとした後味が特徴 (卵/小麦/乳)

RICE

ビーフストロガノフのオムライス 1,250
 Beef Stroganoff Omelet Rice (卵/小麦/乳)

パンチェッタとパルミジャーノのリゾットw/トリュフ 1,050
 Panceta & Parmigiano Risotto w/ truffle (乳)

<アレルギー表示について> 食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目を表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様がご判断ください。

当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。