

CAFFE PASCUCCI

K I T A A O Y A M A



M E N U

FROM OUR BAKERY

MADE FRESH DAILY

Ciambella

シュガードーナツ

¥ 250

イタリアンスタイルのシュガードーナツ。
飽きのこないシンプルな味が癖になります。



Bombolone

ボンボローネ

・カスタード

¥ 350

・ピスタチオ

¥ 400

ふわっと揚げたドーナツの中に、カスタードやピスタチオのクリームがたっぷりつまったスイーツです。



Cannolo

カンノーロ

¥ 350

イタリア代表スイーツのカンノーロ
お砂糖をまぶした生地の中にカスタードクリームがたっぷり入った一品。



Girella

ジレツラ

・チョコレート

¥ 350

・レーズン

カスタードクリームのロールパン
老若男女イタリア人に愛される名作です。



Cookie

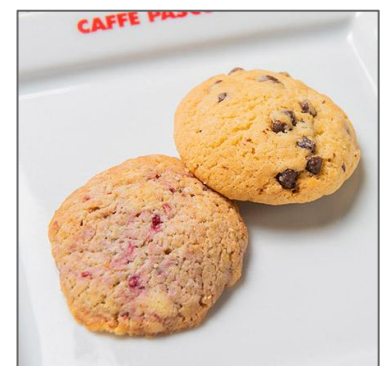
クッキー

・チョコレート

¥ 100

・ラズベリー

コーヒーと相性抜群のミニイタリアンクッキー
ちょっとしたデザートに丁度いい一品。



FROM OUR BAKERY

MADE FRESH DAILY

Focaccia

フォカッチャ

¥ 600

- ・サラミ
- ・カプレーゼ
- ・ローズハム
- ・モルタデッラ
- ・生ハム変更 + ¥200
- ・ポルケッタ変更 + ¥200



Pizzetta

ピッツェッタ

¥ 350

アンチョビとケツパーのトマトベースのピッツェッタ。
イタリア語でピッツァですが、小さいピザはピッツェッタと言います。



Cornetto

コルネット

・プレーン

¥ 250

・生ハム

¥ 600

イタリアのクロワッサン。バターが絶妙！
生ハム、ルッコラ、モッツアレラチーズを挟んだ
コルネットもご用意しております。



Saccottino

サコッティーノ

¥ 300

チョコレート入りのパン
サコッティーノとはリュックサックのサックからの語源で包み込む
意味のようです。



Muffin

マフィン

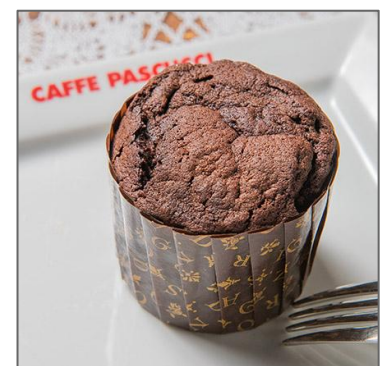
・チョコレート

・ブルーベリー

・バナナ

¥ 250

しっとり食感のパスクッチオリジナルマフィンです。
3種類の味からお選び頂けます。



LUNCH SET

Main+Salad+Drink

11:00 to 17:00

Focaccia

フォカッチャ

- ・サラミ
- ・カプレーゼ
- ・ロースハム
- ・モルタデッラ
- ・生ハム変更 + ¥200
- ・ポルケッタ変更 + ¥200

¥1,100



Piadina

ピアディーナ

- ・サラミ
- ・カプレーゼ
- ・ロースハム
- ・モルタデッラ
- ・生ハム変更 + ¥200
- ・ポルケッタ変更 + ¥200

¥1,300



Pasta fresca

本日の自家製ショートパスタ

イタリア人シェフが手打ちしたショートパスタ。
内容はスタッフまでお問い合わせ下さい。
※ミニフォカッチャ付き

¥1,300



Lasagna

自家製ラザニア

パスタ生地、ラグーソース、ベシャメルソース
全て心を込めて手づくりしています。
※ミニフォカッチャ付き

¥1,600



Costolette di maiale

自家製スペアリブ

マッシュルーム、オリーブ、ローズマリー等で煮込んだ一品です。
※ミニフォカッチャ付き

¥1,800



Pollo alla cacciatora

鶏肉とパプリカのトマト煮込み

イタリア人シェフがこだわりを持ってじっくりと煮込んで作りました。
※ミニフォカッチャ付き

¥1,800



Insalata Dello Chef

シェフサラダ

シェフがおすすめする自慢のサラダ。
当店でスライスしているハムと相性抜群。

¥1,800



DOLCE SET

DOLCE+Drink ¥1,000

14:30 to 17:00

Tiramisu

ティラミス

¥ 650

伝統的なイタリアの菓子的一种で、エスプレッソをたっぷりしみ込ませたスポンジケーキ。



Budino alla vaniglia

バニラプリン

¥ 650

カラメルソースを掛けた濃厚なプリン。



Panna cotta

パナコッタ カラメルソース掛け

¥ 650

イタリア発祥のスイーツ。
特製カラメルソースと合わせてどうぞ。



Panna cotta

パナコッタ ダークチェリー添え

¥ 650

生クリームをたっぷり使用したイタリアの代表的なデザート。
コーヒーとの相性抜群！



Torta di formaggio

チーズケーキ トリュフはちみつ掛け

¥ 650

トリュフ風味のはちみつをトッピングした
自家製チーズケーキ。



Torta di formaggio

チーズケーキ ダークチェリー添え

¥ 650

濃厚な自家製チーズケーキにダークチェリーを添えた一品。



SET DRINK

Espresso/エスプレッソ

Ice Americano/アイスアメリカーノ

Drip Coffee/ドリップコーヒー

Ice Tea/アイスティー

Cappuccino/カプチーノ

Latte (HOT.ICE) / ラテ

DINNER MENU

AVAILABLE ALL DAY

Insalata Dello Chef

¥1,800

シェフサラダ

シェフがおすすめする自慢のサラダ。
当店でスライスしているハムと相性抜群。



Affettati Misti

ハムの盛り合わせ

50g(1種).. ¥1,000
100g(2種).. ¥1,800
120g(全種盛り).. ¥2,500

生ハム、モルタデッラ、サラミ、ロースハム、ポルケッタから
お好きなハムをお選び頂けます。



Trippa

¥1,200

トリッパ

トリッパとは、牛の胃袋「ハチノス」の事を指しています。ヨーロッパでは人気の
食材で、トマトソースで煮込むのが定番です。

※ミニフォカッチャ付き



Pasta fresca of the day

¥1,600

本日の自家製ショートパスタ

イタリア人シェフが手打ちしたショートパスタ。
内容はスタッフまでお問い合わせ下さい。

※ミニフォカッチャ付き



Lasagna bolognese

¥1,600

自家製ラザニア

パスタ生地、ラグーソース、ベシヤメルソース
全て心を込めて手づくりしています。

※ミニフォカッチャ付き



Pollo alla cacciatora

¥2,000

鶏肉とパプリカのトマト煮込み

イタリア人シェフがこだわりを持ってじっくりと煮込んで作りました。

※ミニフォカッチャ付き



Costolette di maiale

¥2,000

自家製スペアリブ

マッシュルーム、オリーブ、ローズマリー等で煮込んだ一品です。

※ミニフォカッチャ付き



COCKTAILS

Aperol Spritz アペロール+スパークリングワイン ￥1,200 アペロール スプリッツァ

イタリアの習慣として、食事の前にお酒を1杯軽く飲みます。その中でイタリア人に最も好まれるのは「アペロール スプリッツァ」です。



Bicicletta ビール+サイダー ￥900 ビチクレッタ

ビールとソーダを、同量で割ったごく軽い味のカクテルである。ビールの持つほろ苦さと炭酸飲料の甘さが、はじける泡に混じって飲み口は爽快。



Bellini ビオ ピーチジュース+スパークリングワイン ￥1,400 ベリーニ

爽やかな味のスパークリングワインの中にパスクッチオリジナルピーチジュースの上品な甘さが加わった、飲み口のよいカクテル。



BEER

Birra Antoniana ￥900 ビッラ アントニアーナ

ナポリの様な古く活気のある街の魅力を表現したアロマ豊かな香り喉の渴きを癒すキレの良いラガービールです。



WINE

Burti Millesimato Glass ￥820 スパークリングワイン Bottle ￥4,800

リンゴと梨が香るフルーティーなミディアムボディのスパークリングワイン。数量限定でロゼもご用意しております。



168 Bianco Trebbiano Glass ￥720 白ワイン Bottle ￥4,000

花の様な香りとグリーンのきらめきがあります。フレッシュでドライ、かつ爽やかな酸味を感じる白ワインです。



168 Rosso Sangiovese Glass ￥720 赤ワイン Bottle ￥4,000

レッドパープルの深紅の色合いにドライな味わい。ややフルーティーなブーケの様な香りを楽しめる赤ワインです。

