



PURANA BARCA
GRAND MENU



Antipasto 前菜

【冷菜 / Cold Dishes】

彩野菜のカポナータ Caponata of Seasonal Vegetables	¥500
ハモンセラーノ Jamón Serrano	¥1,600
鶏レバーのパテ Chicken Liver Pâté	¥1,000
ブラッティーナチーズと生ハム 梅酒のジュレ Burattina Cheese & Prosciutto with Plum Wine Jelly	¥2,300
天使の海老と焼き茄子のタルタル Angel Shrimp & Grilled Eggplant Tartare	¥2,100

【温菜 / Hot Dishes - 1】

自家製フォカッチャ(4枚) Homemade focaccia (4 pieces)	¥500
ブルスケッタ フレッシュトマトをのせたガーリックトースト Bruschetta with Fresh Tomatoes on Garlic Toast	¥700
長芋の炭火焼き アンチョビバター Charcoal Grilled Yam with Anchovy Butter	¥900
トリッパのトマト煮 フムス添え Tripper stewed in tomato sauce with hummus	¥1,300
サルシッチャ ブロッコリー モッツァレラチーズのオムレツ Salsiccia Omelette with Broccoli and Mozzarella Cheese	¥1,200
ツブ貝とエリンギのガーリックバター焼き Garlic Butter Grilled Tsubu Clams and Eringi Mushrooms	¥1,500
仔羊のソーセージとキャベツの煮込み Braised Lamb Sausage & Cabbage	¥1,600

【温菜 / Hot Dishes - 2】

肝漬けスルメイカのプルピートス

¥1,500

Japanese Flying Squid Marinated in its Liver, "Pulpitos"

.....

Insalata サラダ

10種野菜のサラダ

¥900

Colorful Salad of 10 kinds of Vegetables

.....

アボカドシーザーサラダ

¥1,000

Avocado Caesar Salad

.....

Pizza ピッツァ

S size / M size

マルタリアーティ 自家製ベーコンとローズマリー *ローマスタイルのみ

¥1,300 / ¥1,800

Martellarte with homemade bacon and rosemary(*Roman style (crunchy texture) only)

.....

マルゲリータ ピッツァ

¥1,300 / ¥1,800

Margherita Pizza

.....

マリナーラ

¥1,300 / ¥1,800

Marinara

.....

ファイブチーズ ピッツァ

¥1,700 / ¥2,200

Five Cheese Pizza

.....

生ハム & ルッコラ ピッツァ

¥1,700 / ¥2,200

Prosciutto & Arugula Pizza

.....

自家製ベーコンと木の子のクリームピッツァ

¥1,700 / ¥2,200

Homemade bacon and mushroom cream pizza

.....

*ナポリスタイル or ローマスタイルをお選びください。

*Please Chose Naples Style(Chewy texture) or Roman Style(Crunchy texture)

Primo Piatto パスタ & リゾット

ペンネアラビアータ	¥1,000
Penne all'arrabbiata	
.....	
ペンネゴルゴンゾーラ	¥1,800
Penne with Gorgonzola	
.....	
ペペロンチーノ 青森産ニンニクと韓国産唐辛子	¥1,100
Spaghetti aglio e olio with Garlic from Aomori & Korean Chili Peppers	
.....	
濃密卵と生粒黒コショウのカルボナーラ	¥1,800
Carbonara with Creamy Egg Sauce and Fresh Black Pepper	
.....	
黒毛和牛と香味野菜のラグーソース リングイネ	¥2,100
Ragu sauce Linguine pasta with Black Wagyu Beef & Aromatic Vegetables	
.....	
天使の海老と木の子のグリーンペッパー風味リングイネ	¥2,400
Angel Shrimp & Green Pepper Flavored Linguine	
.....	
パルミジャーノチーズ リゾット	¥1,600
Parmesan Cheese Risotto	
.....	

Second Piatto & Briociola メイン料理 & 備長炭火焼

自家製ソーセージとベーコン	¥1,600
Homemade Sausage and Bacon	
.....	
サーモンマリネの瞬間ポワレ レンズ豆と根菜のサラダ	¥2,600
Marinated Salmon Instant-Simmered Lentil & Root Vegetable Salad	
.....	
大山鶏モモ肉の花山椒風味	¥2,300
Huajiao Flavored Daisen Chicken Thigh	
.....	
岩中豚スペアリブ	¥2,000
Iwanaka Pork Spare Ribs	
.....	
豚フィレ肉のロースト 胡桃ソース	¥2,400
Roasted pork fillet with walnut sauce (from Yamagata)	
.....	
黒毛和牛リブロースの炭火焼き	¥5,200
Charbroiled Japanese Black Beef Ribeye	
.....	

Formaggio チーズ

チーズ5種盛り合わせ	¥2,000
Assorted 5 kinds of cheese	
.....	
ゴルゴンゾーラ	¥500
Gorgonzola	
.....	
パルミジャーノ レジャーノ	¥420
Parmigiano Reggiano	
.....	
タレッジョ	¥460
Taleggio	
.....	
スカルモルツァ	¥450
Scarmoza	
.....	
ブリー	¥450
Brie	
.....	

Dolce デザート

ラムレーズンのカタラーナ	¥650
Catalan Cream with Rum-Soaked Raisins	
.....	
バイクドチーズケーキ	¥700
Baked Cheesecake	
.....	
レモンソルベ シチリアヴァージンオイルの香り	¥650
Lemon Sorbet with the Aroma of Sicilian Virgin Olive Oil	
.....	
プラナバルカのティラミス	¥800
Tiramisu of Prana Barca	
.....	
レアチーズケーキ 梨のコンポート	¥800
Rare Cheesecake with Compote Pear	
.....	
抹茶のティラミスと醤油のフィナンシェ	¥1,100
Matcha Tiramisu & Soy Sauce Financier	
.....	