

FRATELLI PARADISO

DOLCE

 TIRAMISÙ 900
ティラミス

PANNACOTTA 600
パンナコッタ

GELATO 300
ジェラート

TORTA CIOCCOLATO 800
フォンダンショコラ ビスタチオ フランボワーズ

GELATO RUCOLA 700
ルッコラのジェラート オリーブオイル ヴィンコット

CAFFÈ

CAFFÈ LUNGO 500
カフェルンゴ

ESPRESSO SINGLE 400 / DOUBLE 550
エスプレッソ

MACCHIATO 500
マキアート

MACCHIATONE 500
マキアトーネ

CAFFÈ LATTE 650
カフェラテ

CAPPUCCINO 650
カプチーノ

MOCHA 700
モカ

COLD BREW 700
コールドブリュー

TÈ

ORGANIC EARL GREY 500
オーガニックアールグレイ

ORGANIC DARJEELING 500
オーガニックダーズリン

 TISANA RELAX 700
ティサーナ リラックス

 THE ALLA ROSA 700
ローズティー

FRATELLI PARADISO

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします

FRATELLI PARADISO

ANITIPASTI

 BOTTARGA PRETZEL 1100
ポッターガ プレッツェル

PROSCIUTTO, PERA 1800
パルマ産18ヶ月熟成生ハム 洋梨

 BUFALA E POMODORO 1700
水牛のモッツアレラ トマト

 CALAMARI SANT' ANDREA 1500
国産ヤリイカのフリット

TRIPPA ALLA FIORENTINA 1500
フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み

PUNTARELLE ACCIUGHE 1200
プンタレッレのサラダ ローマ風

PRIMI


 PASTA SCAMPI 2400
スパゲッティーニ スカンビ チェリートマト

CHITARRA RICCI DI MARE 2200
キタツラ ウニ トマトクリーム

TAGLIATELLE RAGÙ BOLOGNESE 1600
自家製タリアテッレ ボロネーゼ

 LASAGNA 1800
ラザニア

CHITARRA RUCOLA CACIO E PEPE 1500
ルッコラを練りこんだキタツラ カチョ エ ペペ

 RISOTTO FUNGHI 1700 (+TARTUFO 1500)
リゾット 5種のキノコ (+トリュフ 1500)

GNOCCHI GORGONZOLA 1800
ニョッキ ゴルゴンゾーラ クルミ

FRATELLI PARADISO

SECONDI

 TAGLIATA DI MANZO, RADICCHIO, GRANA 3000 1300
タスマニア産ナチュラル牛ケーブグリム リプロースのグリル (200g) (+100g)

COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE 3400
骨付き仔牛 香草パン粉焼き

OSSOBUCO 3600
骨付き仔牛のスネ煮込み サフランリゾット

PESCE DEL GIORNO 2500
本日の魚料理

SALTIMBOCCA DI MAIALE 2900
松阪ポークフィレ肉のサルティンボッカ

CONTORNI E INSALATE

INSALATA DEL GIORNO 1100
リーフサラダ

PATATE AL FORNO 800
3色ポテトのフリット トリュフ風味

VERDURE DI STAGIONE 900
季節野菜のソテー

FORMAGGIO

FORMAGGI MISTI 1600
3種のチーズプレート

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします

FRATELLI PARADISO

SHARE STYLE COURSE 4500

前菜2種 + 自家製パン + パスタ + メイン + 付け合わせ + ドルチェ + カフェ

ANTIPASTI INSALATA DEL GIORNO
リーフサラダ

CARPACCIO DI BRESAOLA
牛肉のカルパッチョ

PRIMI PASTA DEL GIORNO
Select One / Group 本日のパスタ
2~3名様1種類チョイス

CHITARRA RUCOLA CACIO E PEPE
ルッコラを練りこんだキタツラ カチョ エ ペペ

TAGLIATELLE RAGÙ BOLOGNESE +300
自家製タリアテッレ ポロネーゼ

 PASTA SCAMPI +600
スパゲッティニ スカンピ チェリートマト

SECONDI SALTIMBOCCA DI MAIALE
Select One / Group 松阪ポークフィレ肉のサルティンボッカ
2~3名様1種類チョイス

 TAGLIATA DI MANZO, RADICCHIO, GRANA +400
タスマニア産ナチュラル牛ケーブグリム リブロースのグリル (100g)

COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE +500
骨付き仔牛 香草パン粉焼き

CONTORNI PATATE AL FORNO
3色ポテトのフリット トリュフ風味

DOLCE PANNACOTTA
Select One / Person パンナコッタ
お一人様1種類チョイス

GELATO ALLA VANIGLIA
バニラジェラート

 TIRAMISÙ +300
ティラミス

CAFFÈ CAFFÈ o TÈ
Select One / Person コーヒーもしくはティー
お一人様1種類チョイス

FRATELLI PARADISO


 **FRATELLI PARADISO COURSE 6500**
小さな前菜 + 前菜3種 + パスタ + リゾット + メイン + 付け合わせ + ドルチェ + カフェ

PICCOLO  GNOCCO FRITTO
ニョッコ フリット

ANTIPASTI  BOTTARGA PRETZEL
Share style ボツタルガ プレッツェル
シェアスタイル

 BUFALA E POMODORO
水牛のモッツアレラ トマト

 CALAMARI SANT' ANDREA
国産ヤリイカのフリット

PRIMI  PASTA SCAMPI
スパゲッティニ スカンピ チェリートマト

PRIMI  RISOTTO FUNGHI (+TARTUFO 1500)
リゾット 5種のキノコ (+トリュフ 1500)

SECONDI  TAGLIATA DI MANZO, RADICCHIO, GRANA
タスマニア産ナチュラル牛ケーブグリム リブロースのグリル (100g)

CONTORNI INSALATA DEL GIORNO
リーフサラダ

DOLCE PANNACOTTA
Select One / Person パンナコッタ
お一人様1種類チョイス

GELATO ALLA VANIGLIA
バニラジェラート

 TIRAMISÙ
ティラミス

CAFFÈ CAFFÈ o TÈ
Select One / Person コーヒーもしくはティー
お一人様1種類チョイス

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です。

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください。

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております。

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です。

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください。

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております。

FRATELLI PARADISO

DOLCE



TIRAMISÙ 900
savoardi, mascarpone, marsala

PANNACOTTA 600
pannacotta, tisana relax

GELATO 300
daily gelato

TORTA CIOCCOLATO 800
fondant chocolate tart, pistacchio, raspberry

GELATO RUCOLA 700
gelato, rocket, parmesan

CAFFÈ

CAFFÈ LUNGO 500

ESPRESSO SINGLE 400 / DOUBLE 550

MACCHIATO 500

MACCHIATONE 500

CAFFÈ LATTE 650

CAPPUCCINO 650

MOCHA 700

COLD BREW 700

TÈ

ORGANIC EARL GREY 500

ORGANIC DARJEELING 500



TISANA RELAX 700



THE ALLA ROSA 700

FRATELLI PARADISO

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします

FRATELLI PARADISO

ANITIPASTI

 BOTTARGA PRETZEL 1100
whipped roe, warm pretzel

PROSCIUTTO, PERA 1800
parma ham, local sweet pear

 BUFALA E POMODORO 1700
buffalo mozzarella, heirloom tomato

 CALAMARI SANT' ANDREA 1500
fried local squid, rocket, balsamic emulsion

TRIPPA ALLA FIORENTINA 1500
fiorentine braised tripe

PUNTARELLA ACCHIUGHE 1200
catalogna chicory, anchovy

PRIMI

 PASTA SCAMPI 2400
spaghettini, scampi, cherry tomato

CHITARRA RICCI DI MARE 2200
chitarra, sea urchin, tomato, ceam

TAGLIATELLE RAGÙ BOLOGNESE 1600
housemade tagliatelle, bolognese ragu

 LASAGNA 1800
classic lasagna bolognese

CHITARRA RUCOLA CACIO È PEPE 1500
housemade chitarra, rocket, pecorino, pepper

 RISOTTO FUNGHI 1700 (+TARTUFO 1500)
risotto, wild mushrooms (+truffle 1500)

GNOCCHI GORGONZOLA 1800
housemade gnocchi, gorgonzola, walnut

FRATELLI PARADISO

SECONDI

 TAGLIATA DI MANZO, RADICCHIO, GRANA 3000 1300
rib roast, radicchio, grana, balsamic (200g) (+100g)

COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE 3400
veal cutlet milanese, friarielli

OSSOBUCO 3600
braised veal ossobuco, saffron risotto

PESCE DEL GIORNO 2500
fish of the day (please ask waiter)

SALTIMBOCCA DI MAIALE 2900
pork fillet, prosciutto, sage, white wine

CONTORNI E INSALATE

INSALATA DEL GIORNO 1100
seasonal leaf salad

PATATE AL FORNO 800
truffle potatoes

VERDURE DI STAGIONE 900
seasonal vegetable

FORMAGGIO

FORMAGGI MISTI 1600
assorted cheese

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします

All prices do not include tax. こちらのメニューは税別表示です

Please advise your waiter for any dietary requirements. アレルギーに関してはスタッフまでお声がけください

We use Carnaroli rice variety from Italy. お米はイタリア産カルナローリ種を使用しております

10% service fee will be charged after 5pm on all menu at dining area. ダイニングエリアのみ17時以降はサービス料10%頂戴いたします