



リローボ名物！ハムとサラミの5種盛り合わせ ¥1200

## Insalata

-サラダ-

## Cardo

-温菜-

ローストビーフと  
たっぷりパルミジャーノのサラダ ¥900

鶏モモ肉の炭火焼風と野菜のグリル ¥950

ペコリーノチーズと  
ういきょう香るハネムーンサラダ ¥500

たっぷり胡椒と  
アサリとムール貝の白ワイン蒸し 豆苗添え ¥900

リローボ風  
クラシックシーザーサラダ ¥700

ポテトフライ 大葉の  
サルサヴェルデとパルミジャーノチーズ ¥650

## Anti

-前菜-

海老とカマンベールチーズ  
マッシュルームのアヒージョ ¥900

ごろごろ野菜と  
トマトピューレとクリームチーズのソース ¥700

トリッパのピリ辛トマトソース オープン焼き ¥850

ブラッティーナ丸ごと1個使った  
カプレーゼ風 自家製トマトのジャムと ¥1500

季節の野菜と生ハムの熱々グラタン ¥900

カルパッチョ仕立てに仕上げた  
ブラウンマッシュルーム ミニオネットと共に ¥750

赤海老と貝類のサフランクリーム煮込み ¥1100

リローボ名物！  
ハムとサラミの5種盛り合わせ ¥1200

名物！ ポルチーニ大根 ¥550

※表示価格は全て税込です。



Primo, Carne

IL Ritrovo

黒毛和牛 3種盛り合わせ (300g) ¥3,980

## Primo

-パスタ/リゾット-

## Carne

-肉料理-

塩漬けた豚頬肉のカルボナーラ  
スパゲッティ 炭焼き職人風 ¥1300

自家製こだわりボロネーゼ フェットチーネ ¥1500

ほうれん草の自家製ピューレ ジェノベーゼ  
スパゲッティ ¥1250

赤海老とポルチーニ茸の  
トマトクリームソース キタツラ ¥1650

黒トリュフとパルミジャーノのリゾット  
フォアグラのせ ¥1700

自家製トマトソースの濃厚ポモドーロ ¥1650

ほうれん草のレモンクリームソース  
リングイネ ¥1350

自家製ブロッコリーソースとミモレットチーズの  
ペペロンチーノ キタツラ ¥1350

ポルチーニ、濃厚キノコクリームソース  
トリュフ風味 スパゲッティ ¥1800

丸ごとトマトにリコッタチーズを詰めた  
アラビアータ リングイネ ¥1700

自家製ソーセージと2種の調理法を使った  
ごぼうのペペロンチーノ スパゲッティ ¥1550

山形豚肩ロース(250g)のグリル ¥1600

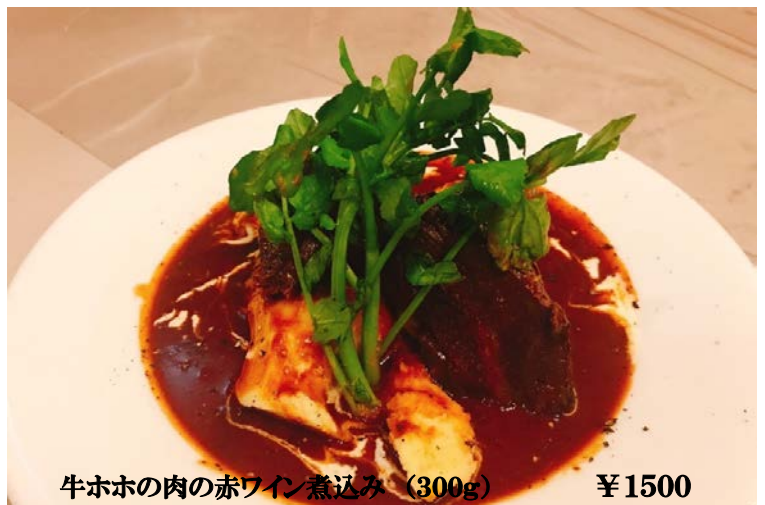
北海道産牛ハラミのグリル  
レモンとパルサミコでシンプルに ¥1800

黒毛和牛 2種盛り合わせ (200g) ¥2980

黒毛和牛 3種盛り合わせ (300g) ¥3980

牛テールの煮込み サフラン風味 ¥1950

牛ホホの肉の赤ワイン煮込み (300g)  
限定5食 ¥1500



牛ホホの肉の赤ワイン煮込み (300g) ¥1500





# Pizza

-ピッツァ-

IL Ritrovo

## TOMATO BASE

マルゲリータ ¥900  
(バジル、モッツアレラ)

マルゲリータ ブッフアラ ¥1400  
(バジル、水牛モッツアレラ)

マルゲリータ オリジナーレ ¥1400  
(モッツアレラ、マスカルポーネ、グリーンペッパー、生ハム)

ロマーナ ¥1400  
(にんにく、バジル、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、モッツアレラ)

マリナーラ スペチャーレ ¥800  
(にんにく、アンチョビ、バジル、チェリートマト、ケッパー、オレガノ)

チポツラ ¥1200  
(モッツアレラ、玉ねぎ、オレガノ、黒コショウ)

インデモニアータ ¥1600  
(ピカンテサラミ、モッツアレラ、複数の香辛料)

フンギ スペチャーレ ¥1800  
(モッツアレラ、キノコ、卵)

## CHEESE BASE

ビスマルク ¥1600  
(プロシュートコット、バジル、卵、マッシュルーム、モッツアレラ)

ジェノベーゼ ¥1500  
(モッツアレラ、くるみ、ジェノヴェーゼソース)

ピアンケッティ ¥1500  
(シラス、生のり、チェリートマト、モッツアレラ)

クアトロフォルマッジ ¥1600  
(モッツアレラ、グラナ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ)



# Dolce

-ドルチェ-

ALL ¥600

ティラミス

アフオガード

トルタカプレーゼ  
しっとりチョコケーキとバニラアイス添え

パンナコッタ  
旬のフルーツとピューレ

