

LINA STORES

OMOTESANDO

APERITIVI

Negroni Campari, Gin, Vermouth, Orange ネグローニ (ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル)	¥950
White Peach Bellini White Peach, Prosecco ホワイトピーチベリーニ (ホワイトピーチとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル)	¥1,000
White Negroni Gin, Cocchi Americano, Italicus ホワイトネグローニ (クラシックネグローニにツイストを加えたカクテル)	¥1,100
Pomelo e Basilico Martini Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon ボメロマティーニ (柑橘の香りが軽やかなフルーツマティーニ)	¥1,100
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda アペロールスプリッツ (オレンジ風味のスパークリングカクテル)	¥1,200
Amaretto Sour Amaretto, Lemon アマレットサワー (アマレットリキュールがベースのサワー)	¥1,300

NON ALCOHOLIC APERITIVI

Sgroppi-no Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lemon Sorbet, Rosemary スグロッピーノ (レモンシャーベットとローズマリーが爽やかなスパークリングカクテル)	¥900
---	------

ANTIPASTI

Focaccia al Rosmarino, Olio d'Oliva Rosemary Focaccia, Olive Oil ローズマリーのフォカッチャ	¥700
Caponata Siciliana Fried Aubergine, Pepper, Tomato, Raisins, Pine Nuts シチリア風カボナータ プルスケッタ添え	¥800
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette, Tomato 茄子のボルベツト	¥850
Insalata Verde Green Salad, Anchovy & Garlic Dressing ヘッドレタスのサラダ アンチョビドレッシング	¥1,100
Carciofi Fritti Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde アーティチョークのフリット	¥1,450
Gnudi Fritti Fried Ricotta & Herb Gnudi, Calabrian Chilli Marmellata リコッタのニューデューフリット スイートチリジャム添え	¥1,500
Crudo di Orata Sea Bream Crudo, Citrus Dressing 鯛のカルパッチョ	¥1,850
Bresaola e Raspadura Bresaola, Raspadura, Extra Virgin Olive Oil イタリア産牛肉ハム“ブレザオラ”のマリネ ラスパドゥーラチーズのせ	¥1,950

Free Wifi : LinaGuest / Password : welcomelina

PASTA FRESCA

フレッシュパスタ

Our pasta has been made by hand every day since 1944.
The only ingredients are flour, water, eggs and olive oil.
Fresh pasta is available to take home from our delicatessen.

リナストアズのフレッシュパスタは1944年の創業から毎日手作りしています。
食材は小麦粉、水、卵とオリーブオイルのみ。
フレッシュパスタはデリカテッセンでテイクアウトもできます。

PASTA

Rigatoni all'Amatriciana Rigatoni, Pancetta, Tomato, Pecorino Romano アマトリチャーナソース リガトーニ	¥1,300
Tagliatelle al Limone con Pepe Rosa Tagliatelle, Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano レモンバターソース タリアテッレ	¥1,400
Pici alla Norcina Pici, Pork, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano 豚ひき肉とボルチーニの煮込みソース ピチ	¥1,500
Gnudi alla Sorrentina Ricotta & Spinach Gnudi, Tomato Sauce, Grana Padano ほうれん草とリコッタのニューデュー	¥1,600
Agnolotti con Zucca e Ricotta Pumpkin & Ricotta Agnolotti, Hazelnuts, Butter, Sage パンプキンとリコッタのアニョロットィ	¥1,700
Spaghetti alle Vongole Spaghetti alla Chitarra, Clams, Chilli, Garlic, Bottarga あざりとイタリア産カラスミ スパゲティキタラ	¥1,750
Casarecce con Gamberi e Pesto di Pistacchio Casarecce, Prawns, Pistachio Pesto, Basil エビとピスタチオソース カサレッツェ	¥1,800
Tagliolini al Tartufo e Parmigiano 30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano フレッシュトリュフとバルメジャーノ タリオリーニ	¥2,300

Pollo alla Milanese Chicken, Lemon, Parmigiano Reggiano ミラノ風チキンカツレツ	¥2,000
Pesce Spada al Forno Roasted Swordfish, Lemon, Caperberries, Cherry Tomato メカジキのソテー グリルトマトとレモン添え	¥3,050

SHARING SECONDI

FESTA DA LINA ¥ 5,000 Per person

ブリフィックス メニュー

Minimum 4 people, to share for the table

Focaccia al Rosmarino, Olio d'Oliva

ローズマリーのフォカッチャ

Polpette di Melanzane

茄子のボルベツト

Prosciutto

青森産30ヶ月熟成生ハム オリーブとドライトマト添え

•

Pici alla Norcina

豚ひき肉とボルチーニの煮込みソース ピチ

Gnudi alla Sorrentina

ほうれん草とリコッタのニューデュー

Tagliolini al Tartufo e Parmigiano

フレッシュトリュフとバルメジャーノ タリオリーニ

•

Pollo alla Milanese

ミラノ風チキンカツレツ

Insalata Verde

ヘッドレタスのサラダ アンチョビドレッシング

•

Tiramisù

ティラミス

※4名様以上で承ります。詳細についてはお気軽にご相談ください。

DOLCI

Gelati Two Scoops of Gelato (Pistachio, Lemon) ジェラート (ピスタチオとレモン)	¥650
Affogato Vanilla Gelato, Espresso アフオガード	¥750
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi ティラミス	¥800
Cannolo Siciliano Sicilian Cannolo, Ricotta, Pistachio, Chocolate シチリア風カンノーロ	¥800
Bignè al Pistacchio Crispy Choux Buns, Pistachio Cream, Chocolate ピスタチオビニエ イタリア風シュークリーム	¥900
Torta al Caramello Salato Salted Caramel & Marsala Tart 塩生キャラメルタルト	¥950



Scan here for more information on our menus

料理の写真とアレルギー物質（特定原材料等 28 品目）は左記の QR コードよりご確認いただけます。

LINEで簡単にログインできるお得なポイントカード会員募集中!

ご利用 1,000 円につき 1 ポイント差し上げます。ポイントがたまるとお好きなデザートやパスタをプレゼントいたしますので是非ご利用ください。

