LINA STORES

COREDO MUROMACHI

APERITIVI

White Peach Bellini ¥1,000
White Peach Purée, Prosecco
ホワイトピーチベリーニ（ピーチピューレとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル）

Pomelo e Basilico Martini ¥1,100
Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon
ポメロマティーニ（柑橘の香りが軽やかなフルーツマティーニ）

Aperol Spritz ¥1,200
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）

NON ALCOHOLIC APERITIVI

Sgroppi-no ¥900
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ノンアルスパークリングカクテル）

Rossi-no ¥900
Strawberry Purée, Non-Alcoholic Sparkling Wine
ロッシーノ（ストロベリーピューレとスパークリングワインを合わせた甘いノンアルカクテル）

ANTIPASTI

Focaccia al Rosmarino, Olio d'Oliva ¥350
Rosemary Focaccia, Olive Oil
ローズマリーのフォカッチャ

Insalata Verde ¥500
Green Salad, House Dressing
グリーンサラダ　自家製ドレッシング

Polpette di Melanzane ¥850
Aubergine Polpette, Tomato
茄子のポルペット

Cozze alla Marinara ¥1,200
Mussels, Tomato, Basil, Toasted Focaccia
ムール貝のスパイシートマトソース

Carciofi Fritti ¥1,300
Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde
アーティチョークのフリット

Insalata di Patate e Pancetta ¥1,300
Fried Potatoes, Pancetta, Garlic, Rosemary
ポテトとパンチェッタのガーリックソテー

Gnudi Fritti ¥1,500
Fried Ricotta & Herb Gnudi, Chilli Marmellata
リコッタのニューディーフリット　スイートチリジャム添え

Crudo di Orata ¥1,850
Sea Bream Crudo, Citrus Dressing
鯛のカルパッチョ

Bresaola e Raspadura ¥1,950
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

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。

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.

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。

PASTA

Rigatoni all'Amatriciana ¥1,300
Rigatoni, Pancetta, Tomato, Pecorino Romano
アマトリチャーナソース　リガトーニ

Tagliatelle al Limone con Pepe Rosa ¥1,400
Tagliatelle, Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano
レモンバターソース　タリアテッレ

Pici alla Norcina ¥1,500
Pici, Pork, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano
豚ひき肉とポルチーニの煮込みソース　ピチ

Agnolotti di Pollo e Funghi ¥1,700
Chicken Agnolotti, Seasonal Mushrooms, Agrodolce Sauce
アグロドルチェソース　チキンアニョロッティ

Pici alle Castagne con Salsa di Funghi ¥1,800
Chestnut Pici, Shiitake Mushroom Sauce, Chestnuts, Grana Padano
たっぷりきのこソース　マロンピチ

Spaghetti con Granchio e Limone ¥1,800
Spaghetti alla Chitarra, Crab, Lemon, Garlic
ずわい蟹とレモン　スパゲティキタラ

Tagliolini al Tartufo e Parmigiano ¥2,300
30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano
フレッシュトリュフとパルミジャーノ　タリオリーニ

SHARING SECONDI

Tagliata alla Fiorentina (2people) ¥3,950
Japanese Beef, Rosemary Butter
国産牛のグリル　フィオレンティーナバターソース

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。

DOLCI

Gelati ¥650
Two Scoops of Gelato (Pistachio, Chocolate)
ジェラート(ピスタチオとチョコレート)

Bignè alle Fragole ¥650
Strawberry Choux Bun
ストロベリービニエ　イタリア風シュークリーム

Affogato ¥750
Vanilla Gelato, Espresso
アフォガード

Cannolo Siciliano con Fragola ¥800
Sicilian Cannolo, Ricotta, Strawberry
ストロベリーカンノーロ

Tiramisù ¥800
Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi
ティラミス

CAFFÈ

Espresso ¥500
Single Espresso
エスプレッソ

Americano ¥550
Single Espresso, Water
アメリカーノ

Cappuccino ¥650
Single Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam
カフェ・カプチーノ

Caffè Latte ¥650
Single Espresso, Steamed Milk
カフェ・ラテ

BIRRA

Peroni ¥780
生ビール380ml、ペローニ

Birra Antoniana Marechiaro ¥900
瓶ビール330ml、イタリア産クラフトビール

VINI

Prosecco 'Belstar', Bisol, Veneto
プロセッコ, ベルスター, ビソル, ヴェネト州
125ml | ¥1,000
750ml | ¥5,200

Orvieto Classico, San Marco, Umbria
白ワイン, オルヴィエート クラシコ, サン マルコ, ウンブリア州
125ml | ¥800
375ml | ¥2,300

Barbera d'Alba, Cabiot Berton, Piemonte
赤ワイン, バルベーラ ダルバ, チャボット ベルトン, ピエモンテ州
125ml | ¥950
375ml | ¥2,600

Rosato Montepulciano, Umani Ronchi, Abruzzo
ロゼワイン, モンテプルチアーノ, ウマニロンキ, アブルッツオ州
125ml | ¥1,100
375ml | ¥3,000