

SALAD & VEGGIE

() 内の価格はハーフサイズ

レンズ豆のサラダ -Lentil Salad- 680(500)

ロメインレタスのシーザーサラダ 780(500)
-Romaine lettuce Caesar salad-

自家製ベーコンの温製サラダ 880(600)
-Homemade Bacon hot salada -

シェフの気まぐれサラダ 950 (600)
-Chef's special Salad-

彩りミニトマトのマリネとモッツァレラチーズ 780
-Marinated tomato & Mozzarella cheese-

生ハムと旬の果実のバルサミコサラダ 980
-Prosciutto & Seasonal Fruit with Balsamic sauce-



ANTIPASTO [前菜]

() 内の価格はハーフサイズ

オリーブの盛り合わせ 480
-Assorted Olives-

水タコのカルパッチョ 880
-carpaccio of octopus-

生ガキ (1個) 350
-raw oysters-

殻ガキの香草バター焼き (1個) 420
-shelled oyster herb butter grilled-

生ハム盛り合わせ 1280(700)
-Assorted Prosciutto -

チーズの盛り合わせ 1280(700)
-Assorted Cheese-

骨付き子羊のグリル (1本) 600
-grilled lamb with bone-



ANTIPASTO [前菜]

ハマチのマリネと季節の野菜 **930**
-marinated hamachi and vegetables-

エスカルゴの香草バター焼き **950**
-escargot herb butter baked-

モツの赤ワインと八丁味噌の煮込み **980**
-stewed tripe red wine & miso-

フォアグラのクレームブリュレ **850**
-foie gras creme brulee-

あぐー豚のソーセージ **680**
-agu pork sausage-

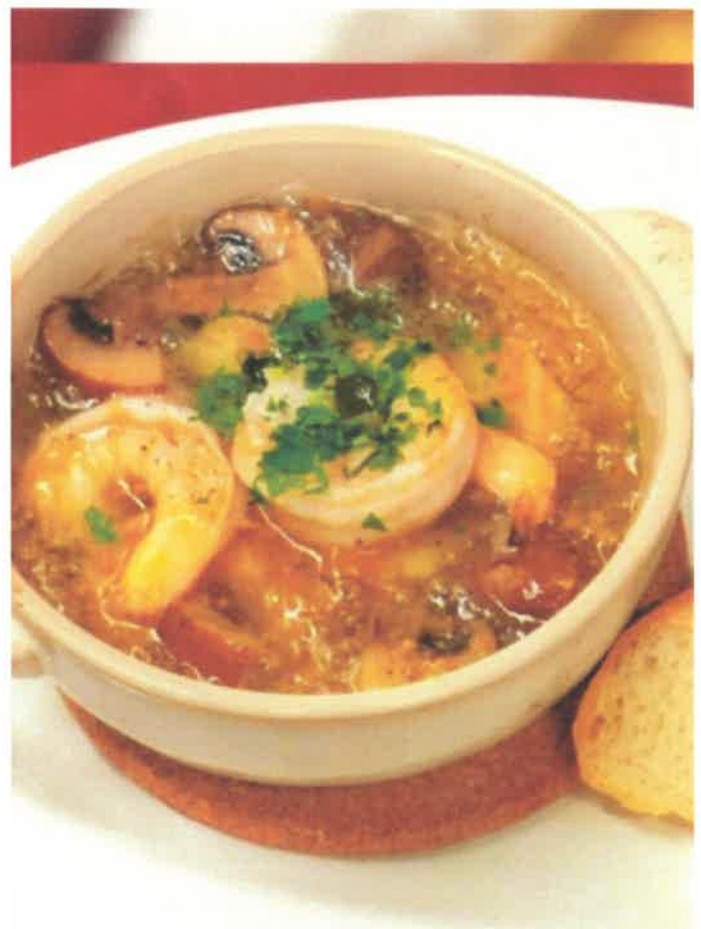
シェフのオススメ 前菜5点盛り **1380**
-Chef's special Appetizer Sampler-

牛タンの網焼きと島ラッキョウのフリット **1080**
-grilled beef tongue & rakkyo frit-

イタリア風桜エビのオムレツ **780**
-italian style cherry shrimp omelet-

エビとマッシュルームのアヒージョ **850**
-shrimp & mushroom ajillo-

カマンベールチーズのアヒージョ **1100**
-canembert cheese ajillo-



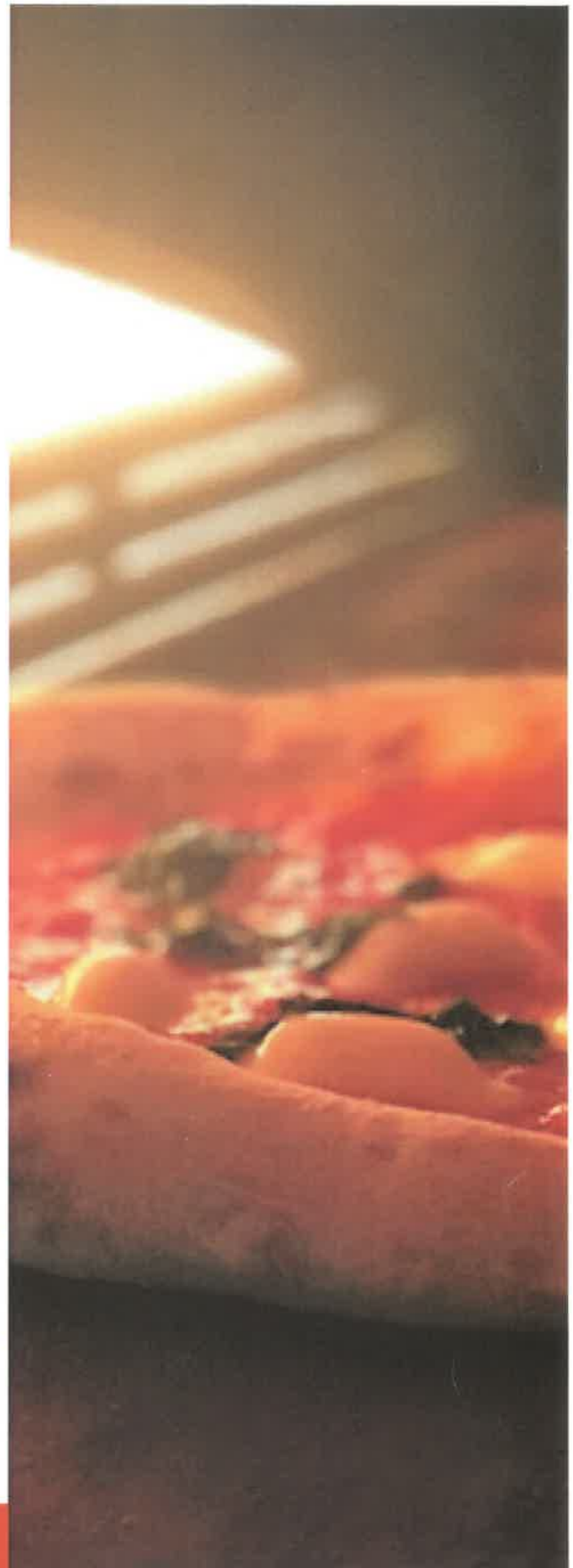
TOMATO BASE

マリナーラ -Marinara-	900
トマトソース、にんにく、オレガノ	
マルゲリータ -Margerita-	1200
トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル	
ビスマルク ロッソ -Bismark Rosso-	1400
トマトソース、モッツアレラチーズ、ベーコン、キノコソテー、玉子	
フンギ -Mushroom-	1400
トマトソース、パルミジャーノ、キノコ、ベーコン	
アラビアータ -arabiarta-	1400
トマトソース、にんにく、鷹の爪、サラミ、オニオン、パルミジャーノ	
ロマーナ -romana-	1400
トマトソース、にんにく、モッツアレラ、アンチョビ、オリーブ	
ピッツアケバブ -kebab pizza-	1800
トマトソース、チキンケバブ、オニオン、フレッシュトマト、レタス	

CREAM & OTHER BASE

ピッツア フリット -Pizza Fritter-	1300
ピッツアの包み揚げ (トマトソース or チーズ味からお選びいただけます。)	
バンビーノ -Bambino-	1400
生クリーム、ベーコン、コーン、オニオン、モッツアレラ	
ビスマルク ビアンカ -Bismark Bianca-	1400
生クリーム、ベーコン、モッツアレラチーズ、マッシュルーム、玉子	
チキンジェノベーゼ -chicken genovese-	1600
バジルソース、フレッシュトマト、オニオン、チキン、モッツアレラ	
K.T.M -K.T.M-	1600
生クリーム、4種のキノコ、玉ねぎ、モッツアレラ、ガーリックチキン	
スモークサーモン -Smoked Salmon-	1700
生クリーム、サーモン、ケッパー、モッツアレラ、ブロッコリー	
サルシッチャ エ ブロッコリ -Salsiccia & Broccoli-	1700
生クリーム、イタリアンソーセージ、モッツアレラチーズ、ブロッコリー	
プロシュート エ ルッコラ -Prosciutto & Roquette-	1800
生クリーム、生ハム、モッツアレラチーズ、ルッコラ、パルミジャーノ	
クワトロフォルマッジ -Quattro Formaggi-	1800
生クリーム、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、パルミジャーノ (+100円でハチミツをお付け出来ます。)	

COCO MIO PIZZA



PASTA&OTHER

海鮮トマトパスタ (リングイネ) 1480
-seafood tomato linguine pasta-

小エビと季節野菜のペペロンチーノ 1280
-shrimp & vegetable peperoncino-

カルボナーラ 1080
-Carbonara-

バジルとモッツァレラのトマトソース 1080
-Basil & Mozzarella with Tomato Sauce-

タコミンチのラグーソース 1280
-octopus minced ragout Sauce -



※+100円で浅草開花樓の低加水パスタフレスカへ変更することが出来ます!是非お試しあれ!

ワタリガニのトマトクリーム 1380
-Blue crab with Tomato Cream Sauce -

海の幸のクリームスパゲッティ 1380
- Seafood in Rich Cream Sauce -

生ハムとルッコラのペペロンチーノ 1280
-peperoncino with prosciutto & arugula-

タコの石焼きリゾット 980
-stone baked risotto with octopus-

ニョッキのゴルゴンゾーラソース 980
-gnocchi gorgonzola sauce-



CARNE & PESCE

[お肉料理] & [お魚料理]

牛ハラミ肉のカツレツ 1780
-cutlet of beef harami meat-

もとぶ牛のタリアータ (イタリア風ステーキ) 3580
-motobu beef steak-

牛ホホ肉の煮込み 1800
-stewed beef cheek meat -

仔牛のソテーのきのこソース 1680
-veal sauteed mushroom sauce-

白身魚と魚介の紙包み焼 1680
-roasted white fish & seafood wrapped paper-

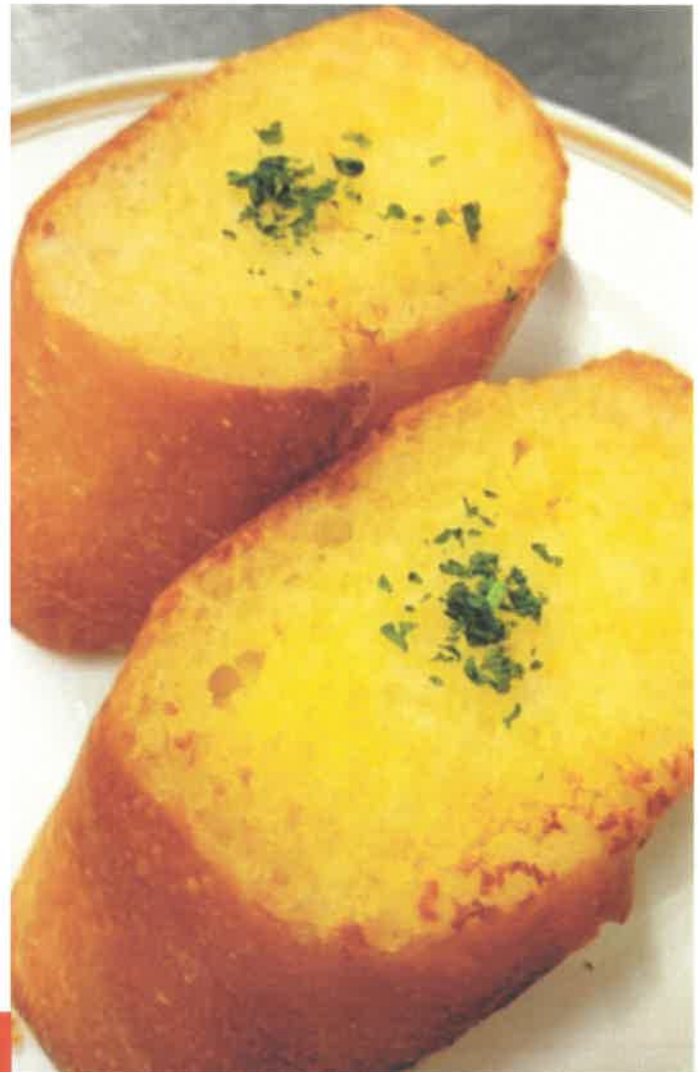
鴨とフォアグラのロースト 2000
-roast duck & foie gras-

BREAD & PIE

バケット 300
-bucket-

ガーリックトースト 400
-garlic toast-

カレー風味のチキンシチューパイ包み 850
-curry flavored chicken stew wrapped pie-



DOLCE

[デザート]

季節の果実とジェラート盛り **¥600**
-assorted fruit & Gelato-

マロン風味のレアチーズケーキ **¥500**
-chestnut flavored rare cheesecake-

アールグレイのクレームブリュレ **¥450**
-Earl Grey Creme brulee-

ティラミス **¥450**
-Tiramisu-

オレンジ風味のチョコレートムース **¥450**
-orange flavored chocolate mousse-

ジェラート各種 **¥450**
-gelato-

COFFEE

ホット コーヒー -Hot Coffee- **400**

アイスコーヒー or ティー **400**
-Iced Coffee or Tea-

エスプレッソ -Espresso- **400**

カプチーノ -Cappuccino- **500**

