

-DRINK MENU-

ビール

生ビール ¥990
(小瓶)

ソフトドリンク ¥990

ブラッドオレンジジュース

辛口ジンジャーエール

イタリア桃の紅茶

葡萄の葉ハーブティー

ミネラルウォーター

サンペッレグリーノ

ワイン

グラスワイン白 ¥1,650~

グラスワイン赤 ¥1,650~

グラスプロセッコ ¥1,320~

ワイン持ち込み (1本) ¥2,200

食後酒

グラッパ各種

ナルディーニ・リゼルヴァ ¥800
(琥珀・樽熟)

ナルディーニ・ルタ ¥800
(ハーブ入り)

コッレ・ベレート・ビアンカ ¥1,300
(無色・樽熟無)

コッレ・ベレート・リゼルヴァ ¥1,500
(琥珀・樽熟)

アマーロ

ピオロ & マクス・ ¥1,000
エルベ・トリエステ

食後のお飲物

2杯目~¥660

コーヒー

エスプレッソ

ダブルエスプレッソ

ハーブティー

※税込金額になります。

SANTA
-italia-

-WINE LIST-

生産者・ワイン名/味わい・特徴	産地/ブドウ品種	タイプ	価格
NALS MARGREID Sauvignon "Stein" ミント香りとスモーキーな香り。若々しい果実味を力強いきりっとした酸が引き締めてミネラリーなアフターへと続く贅肉のない凛とした横顔のワイン。	アルト・アディジェ ソーヴィニヨン100%	白	¥7,150
NALS MARGREID Moscato Giallo "Sun" マスカットの香りとともに爽快感広がるドライなアタック。瑞々しいピュアな果実味に引き締まったレモンのような酸がバランスが特徴。	アルト・アディジェ モスカート・ジャッロ100%	白	¥7,150
NALS MARGREID Gewurtztraminer "Lyra" 白いバラやアカシアの蜂蜜、ライチなどのクリーンなアロマ。甘さを感じる柔和なアタックからミネラルとスパイスさもある、引き締まった切れの良いワイン。	アルト・アディジェ ゲヴェルツトラミネール100%	白	¥9,350
NALS MARGREID Pinot Noir Riserva "Jura" 完熟ラズベリーなど赤系果実のアロマが印象的。フレッシュ感のある力強い果実味ときめ細かなタンニン、伸びのある酸がバランスしてエレガントなピノ・ノワールです。	アルト・アディジェ ピノ・ノワール100%	赤	¥10,450
Merlot-Cabernet "Anticus" Baron Salvadori 程良い果実の甘みと樽の香ばしさに酸とミネラル、シルキーなタンニンが溶け込みエレガントなボディ。適度にスパイスさを感じる余韻が長く続きます。	アルト・アディジェ メルロー80%、 カベルネ・ソーヴィニヨン20%	赤	¥15,400
SANTA LUCIA Franciacorta DOCG Saten Organic 洋梨や桃などのフルーツを思わせる香りとミントなどのフレッシュハーブの爽快感。食前酒として最適で、ニジマスやアユ、鮭などの淡水魚との相性も抜群です。	アルト・アディジェ シャルドネ100%	泡	¥9,350
RONCHI Langhe Arneis DOC "in Amphoris" アタックからアンフォラ熟成のストラクチャーがあるボディと果実の凝縮感が楽しめます。アルネイスの個性である心地よい酸と爽やかなほろ苦さが食欲をかき立てます。	ピエモンテ アルネイス100%	白	¥8,250
RONCHI Barbaresco "Cru Ronchi" 4世代に渡って受け継がれてきた最上の畑クリュ・ロンキ。樹齢40年。エレガントなスタイルに磨きをかけています。条件の良い年のみの生産で年産本数は僅か5000本。	ピエモンテ ネッピオーロ100%	赤	¥14,300
MICHELE REVERDITO Barolo 樹齢は25から30年。柔らかい果実味と綺麗な酸がバランスしてエレガント。ムスク、シナモンなど複雑な香りがあり肉料理はもちろんワインだけでも楽しんでいただけます。	ピエモンテ ネッピオーロ100%	赤	¥10,450
MICHELE REVERDITO Barolo Riserva フルーツコンポートの甘い香りの中にシナモンやクブラックペッパーのスパイス。果実味と酸、タンニンのバランス。樹齢50年以上。当たり年だけの生産となる超限定品です。	ピエモンテ ネッピオーロ100%	赤	¥29,700
UGOLINO Verdicchio "Le Piaoie" ライムなどのフレッシュな柑橘の香り。軽やかな味わいとほろ苦さ。白身魚を使った軽やかな前菜やオリブオイルベースの Pasta、ブルチーズなどにおすすめです。	マルケ ヴェルディッキオ100%	白	¥6,600
UGOLINO Rosso Piceno DOC "Casal del Piano" 煮詰めた果実や中国茶などの甘い香り。やや濃いめの果実味とキメの細かく豊富なタンニン。トマトを使用した料理全般と生ハムやサラミなどとの相性は抜群です。	マルケ モンテプルチャーノ60% サンジョヴェーゼ40%	赤	¥8,250

※税込金額になります。

-WINE LIST-

生産者・ワイン名/味わい・特徴	産地/ブドウ品種	タイプ	価格
MONTEGROSSI Rosato di Toscana チェリーや花の蜜の華やかな香り。果実の甘みにスパイシーさが融合。腰のすわったボディに豊富な酸とミネラルがバランス。飲み応えのある辛口ロゼです。	トスカーナ サンジョヴェーゼ100%	ロゼ	¥8,250
MONTEGROSSI Chianti Classico ダークチェリー、鉄、スミレの香り。完熟ベリーをほおぼったような瑞々しさ。豊富なミネラル、バランスの取れた酸とシルキーなタンニンが見事な調和。	トスカーナ サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ5%	赤	¥8,250
MONTEGROSSI Rosso di Toscana IGT "Geremia" 完熟ブルー、ミネラル、シナモンの洗刺とした華やかな香り。凝縮した甘い果実味を豊富な酸とミネラルがサポートして上品で引き締まった印象のワインです。	トスカーナ メルロー75% カベルネ・ソーヴィニヨン25%	赤	¥15,400
I VERONI Bianco di Toscana IGT "Achillea" ハーブとユリなどの白い花を思わせる爽やかな香り。フレッシュで軽やかながら、硬質なボディが絶妙なバランス白身魚のカルパッチョやチーズなどとお楽しみください。	トスカーナ ヴェルメンティーノ100%	白	¥6,600
I VERONI Chianti Rufina DOCG "Vigneto I Domi" 完熟ラズベリーなど赤系果実のアロマが印象的。フレッシュ感のある力強い果実味ときめ細かなタンニン、伸びのある酸がバランスしてエレガントなピノ・ノワールです。	トスカーナ サンジョヴェーゼ90% カナイオーロとコロリーノ10%	白	¥7,150
RIDOLFI Rosso di Toscana IGT "Fiero" メルローの甘やかな果実味とサンジョヴェーゼのち密なタンニンやスパイシーさが溶け合ったエレガントでコスパに優れたスーパートスカーナです。	トスカーナ メルロー60% サンジョヴェーゼ40%	赤	¥9,900
TIEZZI Rosso di Montalcino DOC "Poggio Cerrino" 赤い果実を中心とした甘やかな香りの中にブラックペッパーやリコリスなどのスパイシーなニュアンス。程よく丸い酸が全体をまとめ、バランスよく1本を通して楽しめます。	トスカーナ サンジョヴェーゼ100%	赤	¥10,450
SARAJA Vermentino di Gallura Superiore "Kintari" レモンのピールや柑橘系の爽やかな香り。蜂蜜などの味わいの中にほろ苦さ。ムール貝など貝類、豚肩ロースをレモンと白ワインで煮込んだ料理などに合います。	サルデーニャ ヴェルメンティーノ100%	白	¥8,250
SARAJA Vermentino di Gallura Superiore "Kramori" 熟したレモンや黄リンゴの華やかな香りの中に、スモーキーなニュアンス。フルボディ。伊勢海老やズワイガニなど大型甲殻類の豪快な料理とお楽しみください。	サルデーニャ ヴェルメンティーノ100%	白	¥8,800
SARAJA Cannonau di Sardegna DOC "Inkibi" ラズベリーなどの赤い果実とオレンジピールなどの華やかな香り。トマトソース系に合わせると思えば空いてしまったというような食事に寄り添う赤ワインです。	サルデーニャ カンノナウ100%	赤	¥7,700

※税込金額になります。

-WINE LIST-

生産者・ワイン名/味わい・特徴	産地/ブドウ品種	タイプ	価格
I FAVATI Fiano di Avellino DOCG "Pietramara" 初めにサ白い花やハーブ、さらに白桃やヘーゼルナッツの香ばしい香り。丸くしなやかな果実味とキメの細かいミネラルが優美で繊細なまさにフィアーノらしいワインです。	カンパーニア フィアーノ100%	赤	¥6,600
I FAVATI Campania Rosato IGT "Rose Season" さくらんぼや白いちごの可憐な香り。フレッシュながらも強過ぎない酸がミネラル感と果実味を上手にまとめています。	カンパーニア アリアニコ100%	ロゼ	¥6,600
NIFO Greco del Sannio Taburno "Geneta" ローストしたナッツ、蜂蜜など凝縮した香り。辛口ながら、余韻はフルーツコンポートのような甘やかな印象。ピアンコのラグーソースや淡白な白身肉との相性が抜群です。	カンパーニア グレコ100%	白	¥6,600
ORESTIADI Catarratto 抜栓直後は控えめで涼しげなシトラス系のアロマですが時間の経過とともにオレンジなどの熟した柑橘類の香りに変化。魚介の前菜やフリットとの相性抜群です。	シチリア カタラット100%	白	¥7,150
ORESTIADI Grillo シチリア西部では近年単一品種の白ワインとして評価を上げています。柑橘系の豊かな果実味に綺麗な酸とミネラルがバランスして魚介の Pasta やスープに良く合います。	シチリア グリッロ100%	白	¥7,150
ORESTIADI "Il Rosso di Ludovico" Riserva Sicilia レモンのピールや柑橘系の爽やかな香り。蜂蜜などの味わいの中にほろ苦さ。ムール貝など貝類、豚肩ロースをレモンと白ワインで煮込んだ料理などに合います。	シチリア ネッロ・ダーヴォラ90% カベルネ・ソーヴィニオン10%	白	¥9,900
VALENTI Ciuri di Lava べっこう飴のような熟したフルーツの香りに潮騒のニュアンス一部のオレンジワインに見られる自然派寄りの味わいとは一線を画し、上品でストラクチャーがある仕上がり。	シチリア カッリカンテ100%	オレンジ	¥7,700
VALENTI Etna Rosso DOC "Norma" 赤い花、ダークチェリー、土、鉄、スモーキーな香り。しなやかでジューシーな果実味に細かく締まってアグレッシブな渋みとスパイスさが伴い、余韻は上品で伸びやか。	シチリア ネレッロ・マスカレーゼ98% ネレッロ・カブッチョ2%	赤	¥7,150

※税込金額になります。