

## 補足資料1

### 【メニュー 一例】

#### コース 一例

2時間飲み放題付き 5,000円(税込)

「中部イタリア料理を堪能！リブローズステーキとマルケ風ブイヤベース“プロデット”を楽しむマルキジャーノコース」

#### Cichetti ピアンキの夜はここから始まる・・・ 一例

ALL 380円

ざく切りトマトのクロスティーニ “パンツァネッラ風”  
オリーブの肉詰めフリット



「ざく切りトマトのクロスティーニ  
“パンツァネッラ風”」

380円

#### Tapas ワインのお供に小皿料理 一例

おつまみカットピッツァ マルグリータ 380円

こだわり過ぎ！パテ・ド・カンパーニュ 680円

#### Antipasto e Insalata 前菜 サラダ 一例

ハムとお肉の前菜盛り合わせ “ミートブラッター” 1,180円

#### Pesce e Carne 肉料理 魚料理 一例

牛ハラミのビステッカ 200g ロッソコーネロコース 1,280円

マルケ風本気！ブイヤベース 魚介盛り “プロデット” 1,280円

#### Cocotte ワインのお供に ココット(土鍋)

いろいろお肉のマルケ風ラザニア “ヴィンチスグラッシ” 980円

トリッパのローマ風煮込み 860円



「いろいろお肉のマルケ風ラザニア  
“ヴィンチスグラッシ”」

980円

#### Pasta MANCINI

ローマ風アマトリチャーナ 1,180円

いろいろお肉の赤ワイン煮込み ショートパスタ “メツェマニケ” 1,480円

パスタ アンコーナ(豪快！シーフードスバゲッティ) 1,480円

#### Dolce・・・Another room for デザート 一例

ALL 480円

チョコレートのティラミス

冷たいドルチェ “セミフレッド”塩キャラメルソース

### 【ワインメニュー 一例】

#### ～オリジナルラベルワイン～

“VILLA BIANCHI”(ヴィッラ ピアンキ) 白・赤

[グラス] [ボトル]  
480円 2,400円

#### ～ウマニ・ロンキ社のワインリスト(抜粋)～

\*ウマニ・ロンキ社のワインを豊富にラインナップ。さらに、他では飲めないウマニ・ロンキ社の秘蔵のワインもご用意！

#### 赤ワイン

“ポデーレ” モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 3,300円

“サン・ロレンツォ” ロッソ・コーネロ 3,600円

“ヨーリオ” モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 3,900円

“クマロ” コーネロ・リゼルヴァ 5,800円

#### 白ワイン

“カサル・ディ・セラ”ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スペリオーレ 3,800円

“ヨーリオ” マルケ・ピアンコ 3,900円

“レ・ブスケ” マルケ・ピアンコ 4,800円

#### PREMIUM FOR UMANI RONCHI

\*他では飲めないウマニ・ロンキ社のプレミアムワイン！

ウマニ・ロンキ メトド・クラッシコ エクストラ・ブリュット

“プレーニオ” カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラッシコ 2008、2009、2010、2012

“ペラゴ” マルケ・ロッソ 2005、2008、2009

カンポ・サン・ジョルジョ・コーネロ・リゼルヴァ 2009、2010