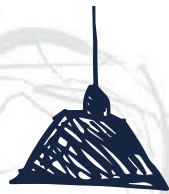




MEALS

CUORE RUDINO

*表示価格は全て税込となります / The price including tax.



A LA CARTA MENU

17:00-21:30 l.o.



for Share!

前菜盛り合わせ

Antipasto Misto

最初に頼むならコレ! クオーレの定番
前菜や季節のお料理が
いろいろ楽しめる盛り合わせ。

* 詳しいお料理内容はスタッフまで。
* ご注文は二名様分からです。

2名様分~/ 2200

1名様分~/ 990

for Share!

生ハムとサラミの盛り合わせ

Affettato Misto

1550

単品でも注文OK!

生ハム	Raw Ham	850
サラミ2種	2 Kinds Salami	750
モルタデッラ	Mortadella	630



パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne

900



ポテトサラダ

Potato Salad

- ゴルゴンゾーラ 880
- アンチョビ 880
- 優味豚のパンチェッタ 880

▲ 優味豚パンチェッタの
ポテトサラダ



ANTIPASTO FREDDO / SALAD

冷前菜 / サラダ



本日のカルパッチョ

ask

Today's Fish Carpaccio

* 内容はスタッフまたは別紙リコメンドメニューへ。



マーケットサラダ

1420

Market Salad

具沢山なお野菜と、魚介やハムの贅沢な一皿。
2〜3名様でのシェアもおすすめ。



旬のフルーツと水牛モッツアレラと生ハム

Fruits, Cheese & Raw Ham

* ただいまの内容はスタッフまで。

1500



水牛モッツアレラと
フルーツマトのカプレーゼ
Mozzarella Caprese

1430



海老とアボカド、
マッシュルームのサラダ
Shrimp, Avocado & Mushroom

1300



生ハムとロメインレタスの
シーザーサラダ

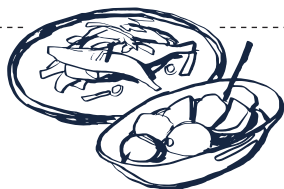
Raw Ham Seasar Salad

1360



ローストビーフサラダ
Roast Beef Salad

1310



すぐにお出しできます。 / This dish is ready to serve immediately.

本日の野菜のマリネ
Today's Vegetable Marine

580

本日のお魚のエスカベッシュ
Today's Fish Escabeche

580

オリーブマリネ
Olive Marine

550



ANTIPASTO CALDO / FORNO

温前菜 / 窯焼き



海老とマッシュルームのアヒージョ
Ahiyo Of Shrimp & Mushrooms

1030



スパイスを練りこんだ
ソーセージのグリル

Grilled Spice Sausage

790



アンチョビバターとキャベツの窯焼き
Anchovy Butter & Cabbage

850



トリッパのトマト煮込み
レモンの風味

Braised Tripe With Tomatoes

950



淡路玉葱のロースト、
チーズフォンデュ風

Roasted AWAJI Onion,
Cheese fondue style

790



米ナスと豚バラ肉の
マスタード煮込みの薪窯焼き

Braised eggplant & Pork belly
with Mustard in a Wood-fired Oven

990



フライドポテト
French Fries

700



スルメイカの
セモリナ粉フリット
Sulmina Semolina Frit

880



スパイシー
チキンフリット
Spicy Chicken Frit

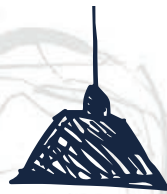
810



イカスミのアランチャーニ
(ライスコロッケ)

Squid Ink Arancini

840



MAIN

メイン



国産 和牛のロースト

AU産 仔羊のロースト
バルサミコソース

Roasted AU Lamb with Balsamic Sauce

3150

厳選 和牛のロースト

Roasted Wagyu Beef

3800

別紙 リコmendメニューもございます。

PASTA

パスタ



シラスと九条ネギの
アーリオオーリオ メッツェリングイネ

Agljo Aurio with Shirasu & KUJO leeks

1550



スルメイカとフレッシュトマトの
イカスミスパゲティ

Spaghetti with Squid & Fresh Tomatoes

1680



ボンゴレビアンコ フェットチーネ

Bongolevianco Fettuccine

1740



自家製ボロネーゼのタリアテッレ

Tagliatelle with Housemade Bolognese

1600



優味豚パンチェッタのカルボナーラ
淡路麺業の生パスタ

Carbonara with YUMI Pork Pancetta

1720

PIZZA

ピッツァ

HALF
& HALF
OK!

TAKE OUT
OK!

*一部対象外

超高温の薪窯で焼き上げた、外はさっくり、内側はもっちりのナポリスタイルピッツァ! 熱いうちにどうぞ!

毎週水曜日はピッツァが全種類200円 OFF!

MARGHERITA



● マルゲリータ

Margherita

トマトソース、バジル、グラナパダーノ、モッツアレラ
ナポリカラーの定番ピッツァ!

1480

● マルゲリータ ブッファラ

Margherita Buffalo

トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツアレラ
ミルクィな水牛モッツアレラをたっぷり使ったまるやかなマルゲリータ

1980

● マルゲリータ スペチャーレ

Margherita Speciale

ミニトマト、トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツアレラ、バージンオリーブオイル
当店人気NO.1! フレッシュトマトの酸味が、ミルクィな水牛モッツアレラと相性抜群。

2100



クリーミーでとろけるような
食感と、コクの深い味わい
が特徴の水牛モッツアレラ。
* マルゲリータブッファラと
マルゲリータスペチャーレに使用。



マリナーラ

1380

Marinara

トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、
エクストラバージンオイル
シンプルイズベスト。職人の腕が試される1枚。



ロマーナ

1580

Romana

トマトソース、バジル、オレガノ、アンチョビ、
ミニトマト、ニンニク、モッツアレラ
アンチョビの塩味、オレガノが絶妙にマリージュ。



ナポレターナ

1480

Napoletana

トマトソース、オレガノ、アンチョビ、ニンニク、バジル、
ブラックオリーブ、ミニトマト、オイル
アンチョビの旨味、オリーブが効いた大人ピッツァ。



メランザーネ

1650

Melanzane

トマトソース、ナス、アンチョビ、ケッパー、モッツアレラ
ブラックオリーブ、バジル、オレガノ、グラナパダーノ、
揚げ茄子とモッツアレラのコクがマッチします。



チチニエリ

1600

Ticinielli

トマトソース、ミニトマト、オレガノ、バジル、しらす、
ニンニク、オイル
シラスの塩気とトマトの相性◎! ナポリでも定番。



スカルパリエッロ

1590

Scarpariello

トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、
ブラックオリーブ、コショウ、オイル、グラナパダーノ
たっぷり粉チーズと胡椒の香りが食欲をそそる。



ディアボラ

1870

Diavola

青唐辛子、ンドウイヤ、ミニトマト、チキン、モッツアレラ
辛口サラミ、ブラックペッパー、グラナパダーノ、
辛口サラミに、フレッシュの青唐辛子も加わり爽やか。



バンビーノ

1630

Bambino

トマトソース、バジル、コーン、マッシュルーム、
ソーセージグラナパダーノ、モッツアレラ
コーンたっぷり。子供から大人まで大人気!



ビスマルクロッソ

1700

Bismarck rosso

トマトソース、モルタデッラ、ルッコラ、モッツアレラ、
グラナパダーノ、卵、胡椒
まろやかな卵、モルタデッラを合わせた贅沢な1枚。



チポッラ 1650

Chipolla

トマトソース、辛口サラミ、赤玉ねぎ、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナパダーノ、タカノツメ

赤玉ねぎとサラミ、ゴルゴンゾーラでアテにも◎



アンティーキ・サポーリ 1650

Antichi Saporì

ルッコラ、モルタデッラ、ミニトマト、グラナパダーノ、モッツァレラ、燻製モッツァレラ

フレッシュトマトとモルタデッラ、ルッコラの苦味。シンプルな食材の調和がとれたピッツァ。



クアトロ・フロマッジ 2200

Quattro Formaggio

ゴルゴンゾーラ、リコッタ、タレージョ、グラナパダーノ、モッツァレラ(ハチミツ別添え)

溶け合った4種のチーズ、風味豊かな味わい。



ビスマルク 1730

Bismarck

バジル、卵、マッシュルーム、モルタデッラ、グラナパダーノ、モッツァレラ

卵とマッシュルームにモルタデッラハムの旨味!



ボスカイオーラ 1890

Boscaiola

キノコ、ケイパー、コット、グラナパダーノ、モッツァレラ

6種のキノコの旨味とケイパーの酸味に、プロシュートコットのあと引く味わい



ペスカトーレ 2530

Pescatore

タコ、エビ、シラス、イカ、ミニトマト、トマトソース、オレガノ、ニンニク、モッツァレラ、ハーブ

タコや海老、イカなど魚介がたっぷり、漁師風。



ポルポ 1870

Porupo

タコ、ミニトマト、ニンニク、アンチョビ、モッツァレラ、ブラックオリーブ、ハーブ、グラナパダーノ

マダコとアンチョビ、相性抜群のハーブを散らした海風感じる爽やかなピッツァ。



サルシッチャ・フリアリーエリ 1820

Salsiccia Friariell

自家製サルシッチャ、フリアリーエリ、モッツァレラ、燻製モッツァレラ

イタリア産フリアリーエリを使用。燻製香が癖になる。



コット・エ・マイス 1650

Cotto E Mais

コット、コーン、生クリーム、バジル、ブラックペッパー、グラナパダーノ、モッツァレラ

お子様に人気、コーンとハムのシンプルピッツァ。



生ハムとルッコラ 2200

Raw Ham Rucola

トマトソース、ルッコラ、バージンオリーブオイル、生ハム、リコッタチーズ、グラナパダーノ、モッツァレラ

生ハムとルッコラが相性抜群。白ワインにピッタリ。



チチニエッリビアンカ コンリモーネ 1700

Cicinieri Bianca con Limone

シラス、レモン、ケイパー、ミニトマト、オレガノ、バジル、ブラックオリーブ、モッツァレラ、ニンニク、グラナパダーノ

お好みでレモンをかけてさっぱりどうぞ!



ラザーニャ 1700

Lasagna

茄子、ポロネーゼ、バジル、リコッタチーズ、モッツァレラ、グラナパダーノ

ナポリラザーニアをイメージした、定番ピッツァ。



パターテ 1700

Patate

じゃがいも、ソーセージ、銚子玉ねぎ、燻製モッツァレラ、グラナパダーノ、胡椒

ジャンキーな食材で作る懐かしみのある味わい。



ブラッチョ・ディ・フェッロ 1650

Braccio Di Ferro

自家製ほうれん草ソース、サラミ、黒こしょう、グラナパダーノ、モッツァレラ

ほうれん草ソースにサラミと胡椒がアクセント。



和牛のすき焼き風 ビスマルク 2530

SUKIYAKI Bismarck

和牛すき焼き、マッシュルーム、リコッタチーズ、モッツァレラ、グラナパダーノ、実山椒、卵

シェフ特製すき焼きをふんだんに使用。

香り豊かな実山椒で飽きの来ない1枚。



Recommend! Seasonal Pizza

季節のスタジオオーネ

2600

Stagione

季節の具材や、定番ピッツァ。おすすめの4種がひとつに!

* 本日のピッツァは別紙メニューをご覧ください。またはスタッフまで。