

Emilia ランチメニュー



※平日ランチタイムはパンと食後のカフェが付きます。(土日祝日は別途料金)

小皿料理 stuzzichini

- ・ミックスオリーブ Mix Olive ¥800
- ・グリーンサラダ Green Salad ¥600
- ・カポナータ Caponata ¥600
- ・本日のポタージュ Today's potage soup ¥600
- ・生ハム、サラミ 1種 ¥900、2種 ¥1500
Prosciutto, Salami : Choose 1 ¥900, 2 ¥1500
- ・各種チーズ ※黒板をご覧ください。Cheese at the black bord
- ・小皿料理を中心に おまかせ5種盛り合わせ Mix appetizer ¥1200/1person

前菜 antipasto

- ・本日の鮮魚のカルパッチョ ※黒板をご覧ください。 ¥時価
Today's fish carpaccio at the black bord
- ・群馬県川場村産 Burrata チーズのカプレーゼ ¥2300
Burrata Cheese Caprese Salad
- ・群馬県川場村産 Mozzarella チーズと生ハムのサラダ ¥1300
Mozzarella & Prosciutto Salad
- ・茨城県産奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて ¥2600
Truffled Eggs en cocotte

手打ちパスタ Handmade pasta

- ・タリアテッレ ボロニェーゼ Tagliatelle Bolognese ¥1200
- ・リコッタチーズとほうれん草を詰めた"トルテッローネ" ¥1400
"Tortellone" Ricotta filled ravioli
- ・からすみのコルドネッティ Cordonetti long pasta with bottarga ¥1200
- ・じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi golgonzola ¥1400
- ・タヤリン 黒トリュフをかけて Tajarin long pasta with black truffle ¥2000

メイン料理 Main dishes ※メイン料理はお時間を頂いております!

- ・本日のお魚料理 ※黒板をご覧ください。 Today's fish ¥1800
- ・雛鶏もも肉のアメリカン風 ハーブ風味 Chicken confit herb flavor ¥1800
- ・イタリア産仔牛のコートレッタ Veal cutlets ¥1900
- ・福岡県産古野牛のタリアータ Roast beef Tagliata ¥3800
- ・熊本県産阿蘇放牧豚のグリル Grilled Pork ¥2700

パン・オリーブオイル Bread・Olive oli

- ・プーリアパン 2カット Pugliese bread 2cut ¥200
- ・シチリア産 EXVオリーブオイル「レティツィア」 Olive oil ¥400

ドルチェ Dessert All ¥500 (デザートとカフェのみのご利用はお断りしております。)

- ・ティラミス Tiramisu
- ・クラシック パンナコッタ Classic Panna cotta
- ・ピスタチオのクレームブリュレ Pistachio Cream Brulee
- ・牛乳のジェラート Milk Gelato
- ・アマレーナのジェラート Amarena Gelato

カフェ Caffe Hot/ICE All ¥200 (デザートとカフェのみのご利用はお断りしております。)

- ・エスプレッソ Espresso ・アメリカーノ Americano ・紅茶 Tea
- ・カプチーノ Cppuccino ・カフェラテ Caffe e latte

※混雑時、お時間を制限させていただく場合がございます。

※お会計は代表の方がおまとめの上お支払いをお願い致します。

※個別会計は致しかねますので、予めご了承下さい。

☆Take Outも致します!黒板メニューをご覧ください!

☆当社ネットショップもご覧ください!

パンナコッタや冷凍パスタ、冷凍惣菜など販売しています。



<https://www.laboindoo.com/>
<https://www.laboindoo.com/>

Emilia ディナーメニュー

※ディナータイムはお1人様1ドリンク+1フードオーダー制です。(デザートは対象外)



小皿料理 stuzzichini

- ミックスオリーブ Mix Olive ¥800
- グリーンサラダ Green Salad ¥700
- カポナータ Caponata ¥700
- 本日のポタージュ Today's potage soup ¥700
- 生ハム、サラミ 1種 ¥900、2種 ¥1500

Prosciutto, Salami : Choose 1 ¥900, 2 ¥1500

- 各種チーズ ※黒板をご覧ください。 Cheese at the black bord
- 小皿料理を中心に おまかせ5種盛り合わせ Mix appetizer ¥1500/1person

前菜 Antipasto

- 本日の鮮魚のカルパッチョ ※黒板をご覧ください。 ¥時価
Today's fish carpaccio at the black bord
- 群馬県川場村産 Burrata チーズのカプレーゼ ¥2400
Burrata Cheese Caprese Salad
- 群馬県川場村産 Mozzarella チーズと生ハムのサラダ ¥1500
Mozzarella & Prosciutto Salad
- 茨城県産奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて ¥2300
Truffled Eggs en Cocotte

手打ちパスタ Handmade pasta

- タリアテッレ ボロニエーゼ Tagliatelle Bolognese ¥1800
- リコッタチーズとほうれん草を詰めた"トルテッローネ" ¥1900
"Tortellone" Ricotta filled ravioli
- からすみのコルドネッティ Cordonetti long pasta with bottarga ¥1800
- じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi golgonzola ¥1900
- タヤリン 黒トリュフをかけて ¥2600
Tajarin long pasta with black truffle

メイン料理 Main dishes ※メイン料理はお時間を頂いております!

- 本日のお魚料理 ※黒板をご覧ください。 Today's fish ¥2600
- 鶏もも肉のアメリカン風 ハーブ風味 Chicken confit herb flavor ¥2100
- イタリア産仔牛のコートレッタ Veal cutlets ¥2200
- 福岡県産古野牛のタリアータ Roast beef Tagliata ¥3800
- 熊本県産阿蘇放牧豚のグリル Grilled Pork ¥2900

パン・オリーブオイル Bread & Olive oli

- プーリアパン 2カット Pugliese bread 2cut ¥200
- シチリア産 EXVオリーブオイル「レティツィア」 Olive oil ¥400

ドルチェ Dessert ※デザートとお飲み物のみのご利用はお断りしております。

- ティラミス Tiramisu ¥600
- クラシック パンナコッタ Classic Panna cotta ¥600
- ピスタチオのクレームブリュレ Pistachio Cream Brulee ¥600
- 牛乳のジェラート Milk Gelato ¥600
- アマレーナのジェラート Amarena Gelato ¥600
- 温かいチョコレートケーキのトルティーノ Hot Chocolate Cake ¥700

カフェ Caffe アイスはプラス ¥50 ※デザートとお飲み物のご利用はお断りしております。

- エスプレッソ Espresso ¥300
- ドッピオ エスプレッソ W Espresso ¥400
- アメリカーノ Americano ¥550
- カフェラッテ Caffelatte ¥550
- カプチーノ Cappuccino ¥550
- カップエマッキアート Caffe Macchiato ¥350
- ラッテマッキアート Latte Macchiato ¥550
- 紅茶 Tea ¥550
- ペパーミントティー Mint tea ¥550
- オレンジルイボスティー Rooibos Orange Tea ¥550

☆ Take Outもごさいます! 黒板メニューをご覧ください!

☆ 当社ネットショップもご覧ください!

パンナコッタや冷凍パスタ、冷凍惣菜など販売しています。



https://www.labolindo.com/ https://www.labolindo.com/

食後にデザートや、チーズと合わせて・・・

【カフェ CAFFE'】

- ・エスプレッソ Espresso ¥300
 - ・ドッピオ エスプレッソ W Espresso ¥400
 - ・アメリカーノ Americano ¥550
 - ・カフェラッテ Caffelatte ¥550
 - ・カプチーノ Cappucino ¥550
 - ・カッフェ マッキアート Caffe Macchiato ¥350
 - ・ラッテ マッキアート Latte Macchiato ¥550
 - ・紅茶 Tea ¥550
 - ・ペパーミントティー Mint tea ¥550
 - ・オレンジルイボスティー Orange Rooibos Tea ¥550
- * アイスはプラス ¥50 で出来ます。

【デザートワイン Vino Dolce】

- ・Verduzzo Toblar Venica&Venica ヴェルドウツツォ ¥1100
- ・Moscato Piasa Rischei Forteto della Luja モスカート ¥1200
- ・Rigoletto Passito Zenato リゴレット パッシート ¥1200
- ・Recioto Pssito Zenato レチョート パッシート ¥1200

【グラッパ Grappa】

- ・アルネイス Grappa di Arneis /Sibona ¥900
- ・ネッビオーロ リゼルヴァ・ポート樽
Grappa riserva botti da porto /Sibona ¥1200
- ・モスカート Grappa di moscato Valdavi/Berta ¥900

【食後酒 Digestivo】

- ・自家製リモンチェット Limoncello fatto in casa ¥500
- ・サンブーカ Sambuca / Molinari ¥500
- ・アマーロ Amaro Montenegro ¥800

食後にデザートや、チーズと合わせて・・・

【カフェ CAFFE'】

- ・エスプレッソ Espresso ¥300
 - ・ドッピオ エスプレッソ W Espresso ¥400
 - ・アメリカーノ Americano ¥550
 - ・カフェラッテ Caffelatte ¥550
 - ・カプチーノ Cappucino ¥550
 - ・カッフェ マッキアート Caffe Macchiato ¥350
 - ・ラッテ マッキアート Latte Macchiato ¥550
 - ・紅茶 Tea ¥550
 - ・ペパーミントティー Mint tea ¥550
 - ・オレンジルイボスティー Orange Rooibos Tea ¥550
- * アイスはプラス ¥50 で出来ます。

【デザートワイン Vino Dolce】

- ・Verduzzo Toblar Venica&Venica ヴェルドウツツォ ¥1100
- ・Moscato Piasa Rischei Forteto della Luja モスカート ¥1200
- ・Rigoletto Passito Zenato リゴレット パッシート ¥1200
- ・Recioto Pssito Zenato レチョート パッシート ¥1200

【グラッパ Grappa】

- ・アルネイス Grappa di Arneis /Sibona ¥900
- ・ネッビオーロ リゼルヴァ・ポート樽
Grappa riserva botti da porto /Sibona ¥1200
- ・モスカート Grappa di moscato Valdavi/Berta ¥900

【食後酒 Digestivo】

- ・自家製リモンチェット Limoncello fatto in casa ¥500
- ・サンブーカ Sambuca / Molinari ¥500
- ・アマーロ Amaro Montenegro ¥800