

サラダ Insalata

～ 軽井沢ならではの、イルソーニョの逸品 ～	
ソーニョ風 バーニャカウダ	2,580円 (税込2,838円)
＊ソースをお選びいただけます	
おすすめ ●カウダソース（あたたかいソース）	
●フレイダソース（冷たいソース）	
●信州みそソース	
～ 軽井沢ならではの、イルソーニョの逸品 ～	
本日の高原サラダ く 小 〉(2名～3名様分)	760円 (税込836円)
本日の高原サラダ く 大 〉(3名～4名様分)	1,280円 (税込1,408円)
レタスのサラダ ～ベーコンとバルサミコのソース～	980円 (税込1,078円)
軽井沢トマトと 水牛モッツアレラのカプレーゼ	1,280円 (税込1,408円)
新感覚 ツナサラダ	1,680円 (税込1,848円)
ブラータチーズと生ハムのサラダ	2,180円 (税込2,398円)

パン Pane

パンの盛り合わせ	380円 (税込418円)
ガーリックトースト	380円 (税込418円)

冷前菜 Antipasto freddo

前菜の盛り合わせ	1,890円 (税込2,079円)
シェフのおまかせワインプレート	3,090円 (税込3,399円)
生ハムとオリーブ	930円 (税込1,023円)
鮮魚のカルパッチョ	1,580円 (税込1,738円)
お肉のパテ	1,580円 (税込1,738円)
ボスケソチーズのサラダ仕立て ～ 信州のこだわりチーズラボ “ボスケソ” のチーズをイルソーニョで ～	1,680円 (税込1,848円)

温菜 Antipasto caldo

信州ハーブ鶏のロール焼き	1,430円 (税込1,573円)
ソーセージとサラミ	1,680円 (税込1,848円)
野菜のパスタ風 ～豆乳と椎茸のソース～	1,480円 (税込1,628円)
野菜とベーコンのアーリオオーリオ パスタ風	1,480円 (税込1,628円)
鴨のコンフィ サラダ仕立て	1,830円 (税込2,013円)
信州豚のグリル	2,800円 (税込3,080円)

ディナーセット

ピッツァ or パスタコース

3,080円 (税込3,388円) ～

前菜

サラダ

ピッツァ or パスタ
(右ページよりお選びください)

パンナコッタとジェラート

コーヒー or 紅茶

バーニャカウダ付 ピッツァ or パスタコース <2名～>

ラストオーダー 20:30 1人 4,180円 (税込4,598円) ～

豚肉料理付 ピッツァ or パスタコース <2名～>

ラストオーダー 20:30 1人 4,180円 (税込4,598円) ～

《おすすめピッツァ》



生ハムと生しいたけのピッツァ
わさび風味 (プラス341円)



生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース (プラス495円)



高原トマトとモルタデッラの
サラダピッツァ (プラス418円)



軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ
(プラス770円)

《おすすめパスタ》



野沢菜とベーコンのアーリオオーリオ
信州生わさび風味 (プラス55円)



信州ポークとグアンチャーレの
アマトリチャーナ ルッコラ添え
(プラス220円)



信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味
(プラス275円)



オマール海老のペスカトーレ
ビアンコ or ロッソ (プラス1,650円)

お好きな ピッツァ をどうぞ

●軽井沢トマトのマルゲリータ

●4種のチーズとクルミのクワトロフォロマッジョ (プラス121円)

●自家製ソーセージとモッツァレラチーズの
辛いトマトソース (プラス220円)

●生ハムと生しいたけのピッツァ わさび風味 (プラス341円)

●生ハムとマスカルポーネチーズのトマトソース (プラス495円)

●高原トマトとモルタデッラのサラダピッツァ (プラス418円)

●軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ (プラス770円)

●カマンベールチーズと高原野菜のピッツァ ジェノヴァ風 (プラス1,100円)

お好きな パスタ をどうぞ

●オリーブとケイパーのプッタネスカ
〔信州地粉の生パスタ〕

●地豆たっぷり濃厚ジェノベーゼ
〔信州地粉の生パスタ〕

●野沢菜とベーコンのアーリオオーリオ
信州生わさび風味 (プラス55円)

●山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム わさび風味 (プラス165円)

●野沢菜と信州ポークのクリーム
オリジナル七味風味〔信州地粉の生パスタ〕 (プラス110円)

●軽井沢トマトと野菜のスパゲッティニ イカ墨ソース (プラス165円)

●たいと桜えびのボンゴレビアンコ オリエンターレ (プラス220円)

●信州ポークとグアンチャーレのアマトリチャーナ
ルッコラ添え〔信州地粉の生パスタ〕 (プラス220円)

●信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味 (プラス275円)

●和牛と水牛モッツァレラチーズのミートソース (プラス418円)
〔信州地粉の生パスタ〕

●オマール海老のペスカトーレ (プラス1,650円)
ビアンコ or ロッソ
(おすすめ)

※プラス金額は税込になっております

ピッツア ～天然酵母ピッツア〈薄焼き〉～

Rome Pizza



自家製ソーセージとモッツアレチーズの
辛いトマトソース



生ハムと生しいたけのピッツア
わさび風味



生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース



高原トマトとモルタデッラの
サラダピッツア



軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツアレチーズのマルゲリータ

軽井沢トマトのマルゲリータ

1,580円 (税込1,738円)

4種のチーズとクルミの
クワトロフォロマッジョ

1,690円 (税込1,859円)

自家製ソーセージとモッツアレチーズの
辛いトマトソース

1,780円 (税込1,958円)

生ハムと生しいたけのピッツア わさび風味

1,890円 (税込2,079円)

生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース

2,030円 (税込2,233円)

高原トマトとモルタデッラのサラダピッツア

1,960円 (税込2,156円)

軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツアレチーズのマルゲリータ

2,280円 (税込2,508円)

カマンベールチーズと高原野菜のピッツア
ジェノヴァ風

2,580円 (税込2,838円)

パスタ Pasta



野沢菜とベーコンのアーリオオーリオ
信州生わさび風味



山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム
わさび風味



軽井沢トマトと野菜のスパゲッティニ
イカ墨ソース



信州ポークとガンチャーレのアマトリチャーナ
ルッコラ添え



信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味



オマール海老のペスカトーレ

オリーブとケイパーのプッタネスカ
〔信州地粉の生パスタ〕 1,380円 (税込1,518円)

地豆たっぷり濃厚ジェノベーゼ
〔信州地粉の生パスタ〕 1,530円 (税込1,683円)

野沢菜とベーコンのアーリオオーリオ
信州生わさび風味 1,630円 (税込1,793円)

山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム
わさび風味 〔信州地粉の生パスタ〕 1,730円 (税込1,903円)

野沢菜と信州ポークのクリーム
オリジナル七味〔信州地粉の生パスタ〕 1,680円 (税込1,848円)

軽井沢トマトと野菜のスパゲッティニ
イカ墨ソース 1,730円 (税込1,903円)

たいと桜えびのボンゴレビアンコ
オリエンターレ 1,780円 (税込1,958円)

信州ポークとガンチャーレの
アマトリチャーナ ルッコラ添え〔信州地粉の生パスタ〕 1,780円 (税込1,958円)

信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味 1,830円 (税込2,013円)

和牛と水牛モッツアレチーズの
ミートソース〔信州地粉の生パスタ〕 1,960円 (税込2,156円)

オマール海老のペスカトーレ
ビアンコ or ロッソ
(おすすめ) 3,080円 (税込3,388円)

ドルチェ Dolce

信州イチゴのパナコッタ	580円 (税込638円)
rawマンゴージェラート	580円 (税込638円)
ブルーベリーマスカルポーネ チーズケーキ	680円 (税込748円)
ティラミス	680円 (税込748円)
エスプレッソジェラートと ヘーゼルナッツジェラートの盛り合わせ	680円 (税込748円)
本日のタルト	680円 (税込748円)
rawドルチェとジェラート	780円 (税込858円)
抹茶のホワイトガトーショコラ ジェラート添え	780円 (税込858円)
信州地豆のクレームブリュレ ジェラート添え	780円 (税込858円)

ジェラートトッピング 各 300円 (税込330円)
・ミルク ・エスプレッソ ・ヘーゼルナッツ ・raw マンゴー

ドルチェピッツァ ~ローマスタイル~ Dolce Pizza Rome style

信州リンゴとはちみつのピッツァ シナモン風味	1,280円 (税込1,408円)
くるみとはちみつのピッツァ	1,380円 (税込1,518円)
バナナとチョコレートのピッツァ	1,380円 (税込1,518円)
エスプレッソコーヒーと マスカルポーネチーズのピッツァ	1,680円 (税込1,848円)

ミルクジェラートトッピング	300円 (税込330円)
---------------	---------------

プティフル Petits Fours

小さいお菓子盛り合わせ	680円 (税込748円)
-------------	---------------



ヴィンサント (甘いデザートワイン)	800円 (税込880円)
--------------------	---------------

お飲み物 Drink

Hot あたたかいもの	
丸山珈琲 (オリジナルブレンド豆使用)	580円 (税込638円)
エスプレッソ	480円 (税込528円)
カプチーノ	620円 (税込682円)
紅茶	480円 (税込528円)
アップルティー	480円 (税込528円)
ハーブティー	480円 (税込528円)

Iced 冷たいもの	
アイスコーヒー	580円 (税込638円)
アイ스티ー	480円 (税込528円)
アイスウーロン茶	480円 (税込528円)
アイスラテ	620円 (税込682円)

お飲み物 Drink

Juice ジュース	
コーラ（0 カロリー）	480円 (税込528円)
ジンジャーエール	480円 (税込528円)
オレンジジュース	480円 (税込528円)
信州リンゴジュース	600円 (税込660円)
信州トマトジュース	600円 (税込660円)
シチリアオレンジジュース	580円 (税込638円)
イルソーニョ特製 シチリア産レモネード	580円 (税込638円)
グレープタイザー	680円 (税込748円)
アップルタイザー	680円 (税込748円)
イタリアのフルーツジュース（洋梨）	620円 (税込682円)
イタリアのフルーツジュース（桃）	620円 (税込682円)
ブルーベリージュース	800円 (税込880円)
ブルーベリージンジャー	700円 (税込770円)

Non Alcohol / Mineral Water ノンアルコール／ミネラルウォーター	
ノンアルコールビール	580円 (税込638円)
BOLLE ～ ボッレ ～ （500ml） （イタリア・超軟水の発泡ミネラルウォーター）	580円 (税込638円)
カタラン （発泡ミネラルウォーター）（500ml） スペイン・カタルーニャの天然温泉発泡水（硬水）を源泉から 直接ボトリング。ほんのり塩味で美味しい発泡水です。	1,000円 (税込1,100円)

アルコール Alcohol

Beer ビール	
本日の生ビール	680円～ (税込748円～)
軽井沢高原ビール（缶）	750円 (税込825円)
本日のビール（瓶）	800円 (税込880円)

Organic House Wine 有機無農薬ハウスワイン	
ハウスワイン 白（グラス）	630円 (税込693円)
ハウスワイン 赤（グラス）	630円 (税込693円)
ハウスワイン 白（デカンタ：300ml）	1,580円 (税込1,738円)
ハウスワイン 赤（デカンタ：300ml）	1,580円 (税込1,738円)
スパークリングワイン（グラス）	1,000円 (税込1,100円)
”カン”ブルスコ・レッジャーノ・アマービレ（缶）	720円 (税込792円)

※ワインリストをご用意しております

Others その他のお酒	
レモンチェッロ	600円 (税込660円)
ノチェロ	600円 (税込660円)
ハードシードル	700円 (税込770円)
カンパリソーダ	700円 (税込770円)
カシスソーダ	700円 (税込770円)
カンパリオレンジ	800円 (税込880円)
カシスオレンジ	800円 (税込880円)
キール	800円 (税込880円)
ヴィンサント（甘いデザートワイン）	800円 (税込880円)
スプリッツァー	800円 (税込880円)
ミモザ	900円 (税込990円)
キールロワイヤル	1,000円～ (税込1,100円～)
グラッパ	1,200円～ (税込1,320円～)
コニャック	1,300円～ (税込1,430円～)

テイクアウトメニューもございます

七味唐辛子 甘口（イルソーニョオリジナル）	750円 (税込810円)
七味唐辛子 辛口（イルソーニョオリジナル）	800円 (税込864円)

前 菜

高原サラダ	741円 (税込800円)
バーニャカウダ	1,200円 (税込1,296円)
ハーブ鶏のロール焼き	1,430円 (税込1,544円)
冷たい前菜 盛り合わせ	1,890円 (税込2,041円)
鴨のコンフィ サラダ仕立て	1,830円 (税込1,976円)

ピッツア

ピッツア マルゲリータ	1,580円 (税込1,706円)
ピッツア クルミのクワトロフォロマッジョ	1,690円 (税込1,825円)
自家製ソーセージとモッツアレラチーズの 辛いトマトソース	1,780円 (税込1,922円)
モルタデッラハムのピッツア	1,960円 (税込2,116円)
高原野菜のピッツア	2,030円 (税込2,192円)

パスタ

アマトリチャーナ ペンネ	1,780円 (税込1,922円)
ミートソース ペンネ	1,960円 (税込2,116円)

肉料理

信州産豚のグリル 野菜添え	2,800円 (税込3,024円)
—— 要予約 ——	

＊ほかのお料理もございます。おたずねください。

ドルチェピッツア

信州リンゴとはちみつのピッツア シナモン風味	1,280円 (税込1,382円)
くるみとはちみつのピッツア	1,380円 (税込1,490円)
バナナとチョコレートのピッツア	1,380円 (税込1,490円)

テイクアウト 2名様パック

5,280円 (税込5,702円)

前菜

キノコのソテー バルサミコソース
カポナータ
生ハムとオリーブ
カプレーゼ

高原サラダ

ピッツア

モルタデッラハムのピッツア

パスタ

ペンネアラビアータ（辛味抜けます）

メイン付き 2名様パックもご予約いただけます。

7,800円 (税込8,424円)

（要予約）

Insalata

～ Sogno’s favorite ～

Sogno’s bagnacauda ¥ 2,838

* With your choice of sauce :

Recommended

- Cauda sauce (hot)
- Fredda sauce (cold)
- Shinshu miso sauce

Today’s highland salad 《regular》 ¥836
(For 2~3 people)

Today’s highland salad 《large》 ¥1,408
(For 3~4 people)

Bacon balsamic green salad ¥1,078

Karuizawa highland tomato and mozzarella cheese caprese ¥1,408

Sogno’s new style tuna salad ¥1,848

Burrata cheese and Prosciutto salad ¥2,398

Pane

Assorted bread ¥418

Garlic toast ¥418

Antipasto freddo

Selection of appetizers ¥2,079

Chef’s special selection of wine-paired antipasto (chosen daily) ¥3,399

Prosciutto with olives ¥1,023

Fresh fish carpaccio ¥1,738

Meat paté ¥1,738

Bosqueso cheese salad ¥1,848
～ Enjoy artisan Shinshu cheese from Bosqueso Cheese Lab here at Il Sogno ～

Antipasto caldo

Baked herb chicken roll ¥1,573

Sausage and salami selection ¥1,848

Vegetable pasta in a soymilk and shiitake mushroom sauce ¥1,628

Vegetable pasta and bacon aglio e olio ¥1,628

Duck confit with salad ¥2,013

Grilled pork produced in Shinshu ¥3,080

* Prices shown are with tax.

Set Courses

Pizza or Pasta Course ¥3,388

Appetizer

Salad

Pizza or pasta
(Please choose from the right page)

Pannacotta and gelato

Coffee or tea

Bagna cauda on the side Pizza or Pasta Course

〈From 2 servings〉

Please order by 8:30 pm From 1 serving ¥4,598 ~

Pork dish on the side Pizza or Pasta Course

〈From 2 servings〉

Please order by 8:30 pm From 1 serving ¥4,958 ~

《Recommended pizza》



Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi (plus ¥341)



Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza (plus ¥495)



Pizza with tomato and mortadella (plus ¥418)



Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes (plus ¥770)

《Recommended pasta》



Nozawana leaf and bacon pasta aglio e olio ~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~ (plus ¥55)



Shinshu pork and guanciale all' Amatriciana with fresh rocket (plus ¥220)



Aglio e olio with Shinshu Pork and mushrooms Original spices and Japanese peppers (plus ¥275)



Pescatora with seafood and lobster White or Red (plus ¥1,650)

Please chhse a pizza

- Karuizawa highland tomato margherita
- Four cheese and walnut pizza Quatro formaggio (plus ¥121)
- Homemade sausage, mozzarella and spicy tomato sauce pizza (plus ¥220)
- Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi (plus ¥341)
- Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza (plus ¥495)
- Pizza with tomato and mortadella (plus ¥418)
*mortadella= salami
- Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes (plus ¥770)
- Genovese pizza with camembert cheese and fresh vegetables (plus ¥1,100)

Please chhse a pasta

- Puttanesca with olive and caper
[fresh pasta made with Shinshu flour]
- Genovese with local beans
[fresh pasta made with Shinshu flour]
- Nozawana leaf and bacon pasta aglio e olio ~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~ (plus ¥55)
- Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce with Wasabi-Flavored Yamamoto Yama Seaweed Sauce (plus ¥165)
- Nozawana leaf and Shinshu pork cream pasta ~ Spiced with our original shichimi pepper ~ (plus ¥110)
[fresh pasta made with Shinshu flour]
- Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghetti with Squid ink sauce (plus ¥165)
[fresh pasta made with Shinshu flour]
- Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp (plus ¥220)
- Shinshu pork and guanciale all' Amatriciana with fresh rocket (plus ¥220)
- Aglio e olio with Shinshu Pork and mushrooms Original spices and Japanese peppers (plus ¥275)
- Wagyu beef and mozzarella ragu (plus ¥418)
- Pescatora with seafood and lobster (plus ¥1,650)
 - White simmered with wine (recommended)
 - Red tomato sauce

Natural Yeast Pizza (thin crust)



Homemade sausage, mozzarella and
spicy tomato sauce pizza



Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza
with Azumino wasabi



Tomato sauce with prosciutto
and mascarpone pizza



Pizza with tomato
and mortadella pizza



Buffalo mozzarella pizza
with Karuizawa tomatoes

Karuizawa highland tomato margherita ¥1,738

Four cheese and walnut pizza Quatro formaggio ¥1,859

Homemade sausage, mozzarella and
spicy tomato sauce pizza ¥1,958

Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza
with Azumino wasabi ¥2,079

Tomato sauce with prosciutto
and mascarpone pizza ¥2,233

Pizza with tomato and mortadella pizza ¥2,156
*mortadella= salami

Buffalo mozzarella pizza
with Karuizawa tomatoes ¥2,508

Genovese pizza with camembert cheese
and fresh vegetables ¥2,838

*Prices shown are with tax.

Pasta



Nozawana leaf and bacon pasta aglio e olio
～ Spiced with raw Shinshu wasabi ～



Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce
with Wasabi-Flavored Yamamoto Yama Seaweed Sauce



Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini
with Squid ink sauce



Shinshu pork and guanciale all' Amatriciana
with fresh rocket



Peperoncino of Shinshu pork and local mushrooms
～ Spiced with our original shichimi pepper ～



Pescatora with seafood and lobster

Puttanesca with olive and caper ¥1,518
〔fresh pasta made with Shinshu flour〕

Genovese with local beans ¥1,683
〔fresh pasta made with Shinshu flour〕

Nozawana leaf and bacon pasta aglio e olio ¥1,793
～ Spiced with raw Shinshu wasabi ～

Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce ¥1,903
with Wasabi-Flavored Yamamoto Yama Seaweed Sauce

Nozawana leaf and Shinshu pork cream pasta ¥1,848
～ Spiced with our original shichimi pepper ～
〔fresh pasta made with Shinshu flour〕

Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini ¥1,903
with Squid ink sauce

Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp ¥1,958

Shinshu pork and guanciale all' Amatriciana ¥1,958
with fresh rocket
〔fresh pasta made with Shinshu flour〕

Aglio e olio with Shinshu Pork and mushrooms ¥2,013
Original spices and Japanese peppers

Wagyu beef and mozzarella ragu ¥2,156
〔fresh pasta made with Shinshu flour〕

Pescatora with seafood and lobster ¥3,388
• White simmered with wine (recommended)
• Red tomato sauce

*Prices shown are with tax.

Dolce

Shinshu strawberry pannacotta	¥638
Raw mango gelato	¥638
Blueberry and mascarpone cheese cake	¥748
Tiramisu	¥748
Assorted espresso gelato and hazelnut gelato	¥748
Tart of the day	¥748
Raw dolce and gelato plate	¥858
Matcha and white chocolate gateau with vanilla ice cream	¥858
Shinshu bean crème brûlée with gelato	¥858

Gelato topping ¥330 each

- Milk gelato • Espresso gelato
- Hazelnut gelato • Raw mango gelato

Rome - Style Dolce Pizza

Shinshu apple, honey and cinnamon pizza	¥1,408
Walnut and honey pizza	¥1,518
Banana and chocolate pizza	¥1,518
Espresso and mascarpone cheese pizza	¥1,848

Milk gelato topping ¥330

Petits Fours

Petit Four assortment of sweets
(teatime sweets)

¥748



Vinsanto (dessert wines) ¥880

Drinks

Hot

MARUYAMA COFFEE	¥638
Espresso	¥528
Cappuccino	¥682
Tea	¥528
Apple tea	¥528
Herb tea	¥528

Iced

Coffee	¥638
Tea	¥528
Oolong tea	¥528
Caff'e latte	¥682

 Drinks are listed on the next page.

Drinks

Juice

Cola (0 calories)	¥528
Ginger ale	¥528
Orange juice	¥528
Shinshu apple juice	¥660
Shinshu tomato juice	¥660
Sicilian lemonade	¥638
IlSogno's original Sicilian lemonade	¥638
Grapetiser	¥748
Appletiser	¥748
Italian fruit juice (pear)	¥682
Italian fruit juice (peach)	¥682
Blueberry juice	¥880
Blueberry ginger ale	¥770

Non Alcohol / Mineral Water

Non-alcoholic beer	¥638
Sparkling water 500ml (BOLLE)	¥638
Sparkling water 500ml (vichy catalan)	¥1,100

Alcohol

Beer

Draft beer of the day	¥748～
Karuizawa highland beer (can)	¥825
Beer of the day (bottle)	¥880～

Organic House Wine

White wine (glass)	¥693
Red wine (glass)	¥693
Decanter 300ml (white)	¥1,738
Decanter 300ml (red)	¥1,738
Sparkling wine (glass)	¥1,100
Lambrusco Reggiano Amabile (can)	¥792

* Please see our wine menu.

Others

Limoncello	¥660
Nocello	¥660
Hard cidre	¥770
Campari and soda	¥770
Cassis and soda	¥770
Campari and orange	¥880
Cassis and orange	¥880
Kir	¥880
Vinsanto (dessert wine)	¥880
Spritzer	¥880
Mimosa	¥990
Kir royal	¥1,100～
Grappa	¥1,320～
Cognac	¥1,430～

Take Out Menu

Mild Japanese Shichimi pepper (an original Il Sogno product)	¥810
Spicy Japanese Shichimi pepper (an original Il Sogno product)	¥864

Appetizers

Highland salad	¥800
Bagnacauda	¥1,296
Grilled herb-fed chicken roll	¥1,544
Cold appetizer selection	¥2,041
Duck confit with salad	¥1,976

Pizza

Margherita	¥1,706
Quatro formaggio	¥1,825
Homemade sausage, mozzarella and spicy tomato pizza	¥1,922
Mortadella Ham Pizza	¥2,116
Highland vegetable pizza	¥2,192

Pasta

Penne all' Amatriciana	¥1,922
Penne bolognese	¥2,116

Meat (please pre-order)

Grilled pork produced in Shinshu with vegetables	¥3,024
---	--------

* Other dishes are also available - please enquire.

Dolce Pizza

Shinshu apple, honey and cinnamon pizza	¥1,382
Walnut and honey pizza	¥1,490
Banana and chocolate pizza	¥1,490

* Prices shown are with tax.

Take Out Menu (For two persons)

¥ 5,702

Appetizers

Sautéed mushrooms in balsamic sauce
Caponata
Prosciutto and olives
Caprese salad

Highland salad

Pizza

Mortadella Ham Pizza

Pasta

Penne al arrabbiata
(spiciness can be reduced according to taste)

A two-person takeout pack including
a main course is also available.
(please pre-order) ¥ 8,424