

I T A L I A N



R E S T A U R A N T & P I Z Z E R I A



ピザ (30センチ)

PIZZA (30cm)

Margherita (V)

155.000

マルゲリータ (V)

ナポリピッツァという伝統的なピザ：トマトソース、モッツァレラチーズ

Frutti di Mare

245.000

フルッティ・ディ・マーレ

ピザ魚介：エビ、イカ、あさりムール貝、トマトソース、モッツァレラチーズ

Prosciutto e Funghi

195.000

プロシュート・エ・フンギ

トマトソース、モッツァレラチーズ、生ハム、キノコ

"Limoncello"

225.000

リモンチェロ

トマトソース、モッツァレラチーズ、ソーセージ、ジャガイモ、ローズマリー

Vegetariana (V)

175.000

ベジタリアン (V)

野菜たっぷりのピザとトマトソース、モッツァレラチーズ

Tonno e Cipolla

185.000

トンノ・エ・チポッラ

トマトソース、まぐろのオリーブオイル漬け、玉ねぎ

Crudo e Parmigiano

255.000

クルード・エ・パルミジャーノ

トマトソース、モッツァレラチーズ、パルマハム、パルメザンチーズ



ピザ

PIZZA

Tropicale

185.000

トロピカル

トマトソース、モッツァレラチーズ、生ハム、パイナップル

Salamino Piccante

195.000

サラミピカンテ

トマトソース、モッツァレラチーズ、辛いイタリアンソーセージ

Calzone

215.000

カルジョーネ

包み焼きピザとモッツァレラチーズ、生ハム、キノコ

Diavola

195.000

ディアボラ

トマトソース、モッツァレラチーズ、ベーコン、生唐辛子、チェリートマト

Napoli

195.000

ナポリ

トマトソース、モッツァレラチーズ、ケッパー、オリーブ、オレガノ、塩漬けの魚

Calabria

195.000

カラブリア

トマトソースたっぷりのピザ、チーズ、辛いソーセージ、ナス、玉ねぎ

Trentina

225.000

トレンティーナ

白いピザとモッツァレラチーズ、スモークベーコン、スペック（スモーク生ハム）、玉ねぎ、ジャガイモ

Montanara

235.000

モンタナラ

トマトソースなしの白いピザ、モッツァレラチーズ、生ソーセージ、下仁田ネギ、ゴルゴンゾーラチーズ



サラミピカンテ

ピザ

PIZZA

4 Formaggi [V]

235.000

4 フォルマッジ [V]

具材にモッツアレラ・パルメザン・ゴルゴンゾーラ・カマンベール（トマトソースなし）の4種のチーズを用いたピザ

Regina [subject to availability]

295.000

レジーナ

（注文可能な場合に限り）

モッツアレラチーズとトマトソースとイタリアの生ハムたっぷりのピザ

Giant Pizza [40cm]

325.000

ジャイアントピザ（40センチ）

ミックスピザ！1. 辛いソーセージ 2. イタリアのソーセージとジャガイモ 3. 生ハムとキノコ 4. チキン 5. スモークペコンと唐辛子 6. まぐろと玉ねぎ 7. シーフード 8. 野菜、8種の味を合わせて一枚で楽しめる

Pizza Focaccia [V]

95.000

フォカッチャピザ [V]

オーブンで焼いたイタリア風ピザとオリーブオイル、ローズマリー



前菜

APPETIZERS

Bruschette Miste [4 pieces] [V]

95.000

ブルスケッタ・ミステ（4枚） [V]

トマトバゲットとオリーブオイル、ペストソース、モッツァレラチーズ

Maialino Tonnato

185.000

マイアリー・トンナート

豚ロース肉とマヨネーズ、ケッパ

Carpaccio di Spada con Menta fresca e olive

185.000

カルパッチョ・ディ・スパルダ・コン・メン
タ・フレスカ・オリーブ

刺身オリーブオイル漬け、レモン、ブラックオリーブ、ト
マト、ミント

Antipasto di Terra

395.000

アンティパスト・ディ・テラ

イタリアチーズとパルメザンチーズ、焼き野菜、ローズマリー
風味のフラットブレッド

Polipo con Fagiolini e Patate [seasonable]

185.000

ポリポ・コン・ファジョリーニ・エ・パターテ

たこ刺身とジャガイモ、サヤインゲン、ペストソース

Carpaccio di Manzo

185.000

カルパッチョ・ディ・マンゾ

牛肉とレモンソース、オリーブオイル、トマトのオイル漬けと
パルメザンチーズの組み合わせ



前菜

APPETIZERS

Tartare di Salmone e Mango 225.000
タルタル・ディ・サルモネ・エ・マンゴー
サーモン（刺身）とマンゴー、レモンソース、オリーブオイル
たっぷりの組み合わせ

Caprese (subject to availability) [V] 215.000
カプレーゼ（注文可能な場合に限り）
モッツアレラチーズ、トマト、オレガノ

Antipasto di Mare 365.000
アンティパスト・ディ・マーレ
五つの飾り方でエビ、イカ、メカジキ、たこ、あさりムール貝
の様々なシーフードの組み合わせ

スープ

SOUPS

Zuppa di Mare 165.000
ズッパ・ディ・マーレ
シーフードミックススープ

Crema di Zucca e Patate con Crostini [V] 105.000
クレマ・ディ・ズッカ・エ・パタートゥ・コ
ン・クロスティーニ [V]
カボチャとジャガイモスープ

Minestrone [V] 115.000
ミネストローネ [V]
イタリアの伝統的な野菜スープ



カプレーゼ



クレマ・ディ・ズッカ・エ
・パタートゥ・コン・クロ
スティーニ

サラダ

SALADS

Insalata Mista [V]

95.000

インサラータ・ミスタ [V]

ミックスサラダ：キュウリ、レタス、玉ねぎ、トマト、ピーマン、にんじん

Insalata della Casa

175.000

インサラータ・デッラ・カーサ

キュウリ、トマト、サヤインゲン、焼き野菜たっぷりとパルマハム、パルメザンチーズのサラダ

Insalata Estiva

145.000

インサラータ・エスティーヴァ

夏サラダ：トマト、玉ねぎ、さば缶、オリーブ、ケッパー

Insalata di Mare

185.000

インサラータ・ディ・マーレ

特別なシーフードサラダ：エビ、イカ、ムール貝とオリーブ、サヤインゲン、セロリと満五ソース

Insalata Greca con Feta [V]

145.000

インサラータ・グレーカ・コン・フェタ [V]

ミックスサラダとオリーブ、フェタチーズ

Insalata Limoncello

165.000

インサラータ・リモンチェッロ

鶏胸肉焼き、焼きパン、卵、パルメザンチーズを組み合わせるサラダ



パスタ

PASTA

Spaghetti al Pomodoro e Basilico [V] 155.000

スパゲッティ・アル・ポモドーロ・エ・バジ
リコ [V]

ペストとトマトソースのパスタ

Spaghetti alla Bolognese 195.000

スパゲッティ・アッラ・ボロニエーゼ

ひき肉のトマトソースパスタ

Spaghetti Amatriciana 185.000

スパゲッティ・アマトリチャーナ

トマトソース、ハム、玉ねぎ、唐辛子、パセリのパスタ

Spaghetti alla Carbonara 185.000

スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ

ベーコン、卵、パルメザンチーズミックスの生クリームソース
で楽しめるパスタ

Spaghetti allo Scoglio 235.000

スパゲッティ・アッロ・スコーリオ

シーフードたっぷりのパスタとニンニクトマトソース、パ
セリの組み合わせ



スパゲッティ・アッ
ロ・スコーリオ



スパゲッティ・アッ
ラ・カルボナーラ

パスタ

PASTA

Penne all'Arrabbiata (V)

155.000

ペンネ・アラビアータ [V]

ペンネとトマトガーリックソース

Penne all'Ortolana (V)

175.000

ペンネ・アッロルトーラナ [V]

たっぷり野菜のトマトソースペンネ

Linguine della Casa

215.000

リングイネ・デラ・カーサ

リングイネとエビ、ベーコン、ズッキーニ

Linguine alla Puttanesca

195.000

リングイネ・アッラ・プッタネスカ

リングイネとマグロ、ブラックオリーブ、アンチョビ、唐辛子、
トマトソース

Linguine al Pesto (V)

175.000

リングイネ・アル・ペスト [V]

リングイネとペストソース

Linguine alle Vongole

185.000

リングイネ・アッレ・ボンゴレ

リングイネとムール貝

Penne alla Salsiccia Fresca e Porro

195.000

ペンネ・アッラ・サルシッチャ・フレスカ・

エ・ポーロ

ペンネとソーセージ、下仁田ネギ、唐辛子、トマト



リングイネ・アル・ペスト

ホームメイドパスタ

HOME MADE PASTA

Tagliatelle al Salmone Affumicato

225.000

タリアテッレ・アル・サルモーネ・アッフミ
カート

イタリア北部で用いられるタリアテッレのパスタとスモーク
サーモン

Tagliatelle alla Boscaiola

225.000

タリアテッレ・アッラ・ボスカイオーラ

タリアテッレとベーコン、キノコ、トマトソース

Fettuccine al Nero

255.000

フェットウチーネ・アル・ネロ

平たく薄い麺とイカ、カニ、トマト、ペストソースで和えるパ
スタ

Lasagne Classiche

235.000

ラザニア・クラシケ

平たい板状とラゲーソース、ホワイトソース

Gnocchi con Salsa al Gorgonzola e Noci [V]

245.000

ニョッキ・コン・サルサ・アル・ゴルゴンゾ
ーラ・エ・ノーチ [V]

ジャガイモで作られるニョッキとゴルゴンゾーラとくるみソー
スなどを合わせる

Tortelli di Carne in Salsa di Pomodoro fresco, Cipollotto e Speck 245.000

トルテリー・ディ・カルネ・イン・サルサ・
ディ・ポモドーロ・フレスコ・チポット
・エ・スペック

牛肉のラビオリとトマトソース、玉ねぎ、スペック生ハムなど
の組み合わせ

ラザニア・クラシケ



トルテリー・ディ・カル ネ・イン・サルサ・ディ・ ポモドーロ・フレスコ・ チポット・エ・スペ ック



ニョッキ・アッラ・ソレンティーナ



タリアテッレ・アル・ラゲー・ダーナトラ



ホームメイドパスタ

HOME MADE PASTA

Gnocchi alla Sorrentina [V] 195.000

ニョッキ・アッラ・ソレンティーナ [V]
ジャガイモベースのニョッキに入ったトマトソースとモッツァレラチーズを合えて食べるイタリア料理

Tagliatelle al Ragù d'Anatra 225.000

タリアテッレ・アル・ラゲー・ダーナトラ
ホームメイドの麺とアヒルひき肉のソースで和える一品

Tortelli in salsa Funghi e Prosciutto cotto 225.000

トルテリー・イン・サルサ・フンギ・エ・プロシュート・コット
イタリアの伝統的なラビオリとキノコソース、焼きハムの組み合わせ



Risotto alla Zucca con Pancetta e Rosmarino 215.000

リゾット・アッラ・ズッカ・コン・パンチェッタ・エ・ロズマリーノ
イタリアのお米、かぼちゃの甘味とベーコン、ローズマリーで和える一品



Risotto alla Pescatora 245.000

リゾット・アッラ・ペスカトーレ
イタリアのお米とエビ、ムール貝、イカなどの魚介たっぷり入ってるスパゲッティ



Risotto alle Verdure [V] 195.000

リゾット・アッレ・ヴェルデュール [V]
イタリアのお米と野菜



Risotto al Gorgonzola [V] 245.000

リゾット・アル・ゴルゴンゾーラ [V]
イタリアのお米とゴルゴンゾーラチーズ

メインコースメニュー

I SECONDI MAIN COURSE

Tagliata di Manzo

395.000

タリアータ・ディ・マンゾ

ペッパーソースが芳醇な味わいを引き立てる牛肉のレアステーキ

Misto Griglia di Carne



385.000

ミスト・グリリア・ディ・カルネ

牛肉、鶏肉、豚肉などの焼き肉とソーセージに大ぶり野菜がグリルされた一品

Scaloppine ai Funghi e Grana

275.000

スカロピーネ・アイ・フンギ・エ・グラナ

豚肉のエスカロップとキノコとパルメザンチーズ煮にクリームソースとジャガイモ焼き添え

Saltimbocca alla Romana

285.000

サルティンボッカ・アッラ・ロマーナ

豚肉などに生ハムとセージを乗せたり並べた料理、ジャガイモと焼き野菜添え

Petto d'Anatra all'Aceto balsamico

235.000

ペット・ダーナトラ・アッラツチエート・バルサミコ

バルサミコ酢風味漬けの鴨胸肉焼きとグリーンピース、玉ねぎ添え

タリアータ・ディ・マンゾ



ペット・ダーナトラ・アッ
ラツチエート・バルサミコ



サルモーネ・アッラ・
グリグリア

メインコースメニュー

I SECONDI MAIN COURSE

Involtini di Pollo

285.000

インヴォルティーニ・ディ・ポッコ

鶏胸肉野菜中心にパルマハムとモッツアレラチーズを中心に巻き、白いワインとジャガイモ焼き添え

Tempura di Calamari e Gamberi

295.000

天ぷら・ディ・カラマリ・エ・ガンベリ

エビイカ揚げとプライドポテト、トマトソース

Salmon e alla Griglia

325.000

サルモーネ・アッラ・グリグリア

パセリソース浸けの生サーモン焼き、ジャガイモと焼き野菜添え

Spigola al Cartoccio



275.000

スピーゴラ・アル・カルトッチョ

アルミ箔でシーバス（すずき）とチェリートマトと野菜をしっかり柔らかく焼き

Spigola alla Mediterranea

275.000

スピーゴラ・アッラ・メディテレニアン

シーバス（すずき）、トマト、オリーブ、ケッパーと野菜

スピーゴラ・アル・カル
トッチョ

サイドディッシュ

SIDE DISHES

Patate Saltate (V)

パターテ・サルターテ [V]
ジャガイモ炒めとローズマリー

95.000

Insalata di Patate (V)

インサラータ・ディ・パターテ
茹でジャガイモとマヨネーズ、わさび、キュウリ、ディルなどを和える爽やかな一品

95.000

Patatine Fritte (V)

パタティーネ・フリッテ [V]
ジャガイモ炒め

95.000

Verdure alla Griglia (V)

ヴェルデュール・アッラ・グリグリア
焼き野菜

95.000



ヴェルデュール・アッラ・グリグリア

デザート

DESSERT

Tiramisu'

125.000

ティラミス

マスカルポーネと卵クッキーとコーヒーリキュールを使用した
ティラミス

Affogato al Caffè

115.000

アフォガト・アル・コーヒー

ヴァニラクリームとエスプレッソ

Mousse al Cioccolato con Mango fresco

105.000

ムース・アル・チョコレート・コン・マンゴ

ー・フレスコ

チョコレート、マンゴームース

Affogato al Baileys

125.000

アフォガト・アル・バイリーズ

ヴァニラクリームとバイリーズ

Strudel alle mele con Gelato alla Vaniglia

105.000

シュトゥルーデル・アレ・メレ・コン・ジェ

ラート・アッラ・ヴァニーリア

バニラクリームを添えて供されるアップルシュトゥルーデル

Italian Gelato / イタリアのジェラート

(アイスクリーム)

ご提供が可能かスタッフにご確認ください！

1 スクープ・個 45.000 vnd

2 スクープ・個 75.000 vnd

3 スクープ・個 105.000 vnd

Macedonia con Gelato alla Vaniglia

105.000

マケドニア・コン・ジェラート・アッラ・ヴァ

ニーリア

ミックスフルーツとヴァニラクリーム、お酒添え

Panna Cotta all'Amaretto con salsa al Caramello

105.000

パンナ・コッタ・アッラマレット・コン・サ

ルサ・アル・カラメロ

イタリアの発祥の洋菓子「パンナコッタ」とカラメルソース

ティラミス



ソフトドリンク SOFT DRINKS

コカコーラ、スプライト [缶]	Coca cola, Sprite	35.000
ファンタ、トニックウォーター、 ダイエットコーラ [缶]	Fanta, Tonic Water, Diet coke	35.000
炭酸水 [ボトル 0.45 リットル]	Sparkling Water (Danh Thanh)	30.000
イタリア産プレミアムウォーター	Premium Italian Water	95.000
ミネラルウォーター [0.5リットル]	Mineral Water	25.000
	[1.5リットル]	45.000
ジュース：オレンジ、レモン、 スイカ、パイナップル、ミックス	Fresh Juices: Orange / Lemon / Watermelon / Pineapple / Mix fruit	45.000
フレッシュなシェイク：		
マンゴーミルクシェイク	Mango milk Shake	55.000
ミックスフルーツミルクシェイク	Mix fruit milk Shake	55.000

ビール BEERS

ヘイネケン [ボトル]	Heineken	45.000
タイガー [小]	Tiger	40.000
サイゴン [中]	Saigon	35.000
ラルー [中]	La Rue	35.000
輸入ビール [注文可能な場合に限り]	Imported Beer	95.000

スピリット・アペリチェフ

SPIRITS / APERITIFS

ジョニー・ウォーカー	Johnnie Walker	95.000
ジャック・ダニエル	Jack Daniel's	105.000
ウォッカ・スミノフ	Vodka Smirnoff	85.000
バカルディ・ラム	Bacardi Rum	95.000
ベトナムウォッカ	VN Vodka	55.000
ベトナムラム	VN Rum	55.000
ゴードンズ	Gordon's Gin	85.000
J&B	J & B	85.000
バイリーズ	Baileys	95.000
マーテル	Martell	150.000
キャプテン・モルガン	Captain Morgan	95.000
マティーニ [ビアンコ、ロッソ、ドライ]	Martini (bianco, rosso, dry)	85.000
パステイス [ウォーター割り]	Pastis (with water)	90.000
カンパリ	Campari	95.000
アペロール・カンパリ	Aperol / Campari Spritz	105.000
リモンチェッロ	Limoncello Cocktails	95.000

コーヒー & お茶

STANDARD COFFEES & TEAS

ベトナムブラックコーヒー ほっと&アイス]	25.000
Vietnamese Black coffee	
ベトナムホワイトコーヒー [ホット&アイス]	30.000
Vietnamese White coffee	
アメリカーノブラックコーヒー	65.000
Americano Black coffee	
アメリカーノホワイトコーヒー	70.000
Americano White coffee	
リプトン茶	35.000
Lipton Tea	
ベトナムの茶	20.000
Vietnamese Tea	

イタリアのリカー

ITALIANS LIQUORS

グラッパ	Grappa	115.000
イタリア南の特産の蒸留酒でブランデーの一種		
リモンチェッロ	Limoncello (Home made)	65.000
[ホームメイド]		
イタリアを起源とするレモンを用いたリキュール。伝統的なレモン・リキュールとして1つのジャンルを築いて作られる飲み物		
サンブーカ	Sambuca	95.000
黒色のサンブーカであり、リキュールの一種に分類される混成酒である		
アマーロ	Amaro	110.000
薬草、香草、樹皮などの植物や香辛料などを配合して作られる、イタリア産ビター系リキュール		

イタリアのコーヒー

ITALIAN COFFEES

エスプレッソ	Espresso	40.000
イタリアの絶品のコーヒーであり、濃厚で香り高い味を一気に抽出する		
カプチーノ	Cappuccino	55.000
エスプレッソコーヒーに蒸気で暖めながら泡立てたスチームドミルクフォームとカカオを加えたコーヒ		
エスプレッソ・ドoppio	Espresso Doppio	65.000
エスプレッソコーヒーを2杯分入れたコーヒ		
エスプレッソ・マキアート	Espresso Macchiato	45.000
1ショットのエスプレッソに少量のフォームドミルクを注いだコーヒ		
エスプレッソ・コレット	Espresso Corretto	70.000
エスプレッソと少量のお酒からなり、温かいタイプの酒は入りコーヒ		
カフェラッテ	Caffelatte	55.000
牛乳とエスプレッソを混ぜたイタリア発祥の飲み物		



エスプレッソ

OUR RESTAURANTS



NHA TRANG:

233 Nguyễn Thiện Thuật Street

Tel: (0258) 3522 071

www.GMViet.net

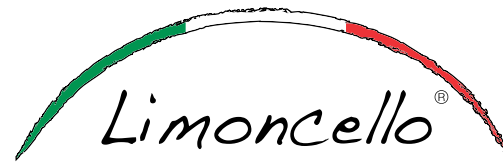


HOI AN:

11 Lê Lợi Street

Tel: (0235) 3910 227

www.GMViet.net



RESTAURANT & PIZZERIA

DA NANG:

187 Trần Phú Street

Tel: (0236) 3561 064

www.limoncelloVN.com

