

ANTIPASTO



Carpaccio

サーモンのカルパッチョ
季節野菜のマリネ添え

¥900 (税込¥990-)

イタリアの前菜といえば、カルパッチョは外せないおいしさの代表。ソースや野菜を添えて、さっぱりとした味わいに仕上げました。
グレーブルーゼ・バジルの2種のソースでお楽しみくださいませ。

Prosciutto

生ハムと香草のイタリアンマリネ

ほのかな塩気の生ハムにオニオンをたっぷり添えて自家製ドレッシングで軽やかに仕立てて。

白ワインやスパークリングワインに合うお皿の一皿です。

・[S スモール] 約1~2人前 ¥500 (税込¥550-)



Anatra Arrosto

鴨肉のバルサミコソース
ゴボウのピューレ添え

¥400 (税込¥440-)

ゴボウ挽きの旨みをなめらかにヨコレにて仕立てた自家製ソースに、甘く煮込んだバルサミコ、「お手頃本格派」。
ラクベの自信でもあるコストパフォーマンスの良さを存分に感じて頂ける人気の一皿です。

INSALATA

« INSALATA / おいしいヘルシー、フレッシュサラダ »

大人気のバーニャカウダに、サニーレタスやグリーンカールなどをたっぷり使ったフレッシュサラダ。

いろいろな新鮮野菜が楽しめるイタリアンのおいしいサラダは身体が喜ぶメニューです。

Bagna Cauda

旬野菜のバーニャカウダ

¥1000 (税込¥1100-)

アンチョビをつけて食べるヒエモンツーの郷土料理。

毎日の味わいを楽しんでいただきたいので、季節や仕入れにより使用食材や盛り付けが異なります。

■

カリカリケルトンと濃厚チーズのシーザーサラダ

【濃厚チーズドレッシング使用】

新鮮野菜が香ばしく焼き上げたケルトンとすりおろしたチーズをたっぷりのせて♪

アンチョビ特有の風味と粗挽きパッペのアクセントを加えた、味わい深い一皿です。

■ 森のきのことフレッシュトマトの木こり風サラダ

【自家製トマドレッシング使用】

たっぷりのミニクスサラダにエリンギ、マイタケ、しめじなどのキノココレーとフレッシュトマトの角切りをトッピング、さわやかなハーブが香るさっぱり系サラダです。

・[S スモール]

約1人前

¥400 (税込¥440-)

・[R レギュラー]

約2~3人前

¥700 (税込¥770-)

■ お問い合わせはお好みで！ 料理の仕入れにより異なります。苦手なモノがあればお気軽にご連絡ください。

手紙やめん棒を使わず、ナポリ風ともミラノ風とも違う食感に仕上げる
ラスベランザの手伸ばしピッツア

PIZZA

手紙やめん棒を使わず、ナポリ風ともミラノ風とも違う食感に仕上げる
ラスベランザの手伸ばしピッツア



Pizza Margherita

～ピザ マルゲリータ～

¥1000 (税込¥1100-)

マルゲリータ王妃がこよなく愛した逸品。
モッツarellaチーズとトマトが絶妙の『イタリアン』ピザ。

■ 食べ残してしまった時に・・・
■ 今日の食卓に・・・
■ ご家族へのお土産に・・・など

ピザは全品お持ち帰り頂けます。

ご注文はお気軽にお好みでどうぞ♪

テイクアウトオーダーメニューは別途にございます。詳しくはスタッフまで。



Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)



LASPERANZA PIZZA TAKE OUT O.K.

■ 食べ残してしまった時に・・・
■ 今日の食卓に・・・
■ ご家族へのお土産に・・・など

ピザは全品お持ち帰り頂けます。

ご注文はお気軽にお好みでどうぞ♪

テイクアウトオーダーメニューは別途にございます。詳しくはスタッフまで。



PASTA

～ ラスベランザのスペシャリテ～

パスタは全てもっちりの生パスタ。ソースはお店住込みの自家製ソース。

他では味わえない専門店のクオリティをダイレクトにお楽しみください。



和風ベース Tomato Base

渡り蟹とズワイほぐし
カニみそのトマトクリームソース

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、
イタリアの港町で味わうような魚介の旨みが詰まった一品。

■ 食材大盛り！ 豊沢ミックス !!

「気まぐれ」って意味の具だくさんピザ。

■ Pizza Capricciosa

～ピザ カプリチオーザ～

¥1500 (税込¥1650-)

魚介の出汁と甲殻類の甘みを自家製トマトソースでじっくりと煮込んだ、<br