



Nero di Appetizer 冷たい前菜

青魚と青唐辛子のマリネ / <i>Marinated bluefish & green chili</i>	880
スモーク牛タン / <i>Smoked ox tongue</i>	1000
Nero の肉冷菜盛り合わせ / <i>Nero's assorted cold meat appetizer</i>	1800
本日の魚のカルパッチョ / <i>Today's fish carpaccio</i>	1150
パルマ産プロシュート / <i>Prosciutto di Parma</i>	1280
プロシュート、サラミスト / <i>Assorted prosciutto & salami</i>	1480
パテ・ド・カンパーニュ / <i>Pate de campagne</i>	900
豚肉のカラーゲンテリーヌ グリビッシュソース / <i>Pork terrine with gribiche sauce</i>	900
自家製豚ハム / <i>Homemade ham</i>	1000
砂肝コンフィ / <i>Gizzard confit</i>	800
冷製ローストビーフ / <i>Cold roast beef</i>	1300
タコとセロリのマリネパンツァネッラ / <i>Octopus & celery panzanella</i>	950
トマト・モッツアレラカプレーゼ / <i>Tomato & mozzarella caprese</i>	1180
鶏白レバーペースト / <i>Chicken liver paste</i>	900
ひよこ豆のディップ「フムス」とメルバトースト / <i>Hummus with melba toast</i>	900
野菜ピクルス / <i>Vegetable pickles</i>	680
オリーブマリネ / <i>Marinated olive</i>	680
チーズ盛り合わせ / <i>Cheese board</i>	2000

Nero di Appetizer 温かい前菜

サザエのオーブン焼き ガーリックバター / <i>Oven-baked turban shell with garlic butter</i>	1200
とうもろこしと生ハムのフリット / <i>Corn & prosciutto fritters</i>	980
十勝マッシュルームとパンチェッタのアヒージョ / <i>Tokachi mushroom & pancetta ajillo</i>	900
チキンと香草 チーズフリット / <i>Chicken, herb & cheese fritters</i>	980
スパイシーラムスペアリーブロースト / <i>Spicy roasted lamb spareribs</i>	1p. 480
豚ホルモンの辛い塩煮込み / <i>Stewed spicy pork innards with salt</i>	900
きのこクラレットチーズの釜焼き / <i>Hearth-baked mushroom & raclette</i>	1180
スカモルツァチーズ焼き / <i>Grilled scamorza</i>	1000
トリッパのトマトオーブン焼き / <i>Oven-baked tripe with tomato sauce</i>	900
イタリアンオムレツ “フリッタータ” / <i>Italian omlet "frittata"</i>	1080
砂肝のアヒージョ / <i>Gizzard ajillo</i>	980
海老のガーリックアヒージョ / <i>Prawn garlic ajillo</i>	1280
キャベツ、アンチョビーガーリック / <i>Cabbage anchovy garlic</i>	880
イベリコ豚ソーセージ / <i>Iberico pork sausage</i>	1p. 400
スーパードライのフレンチフライ / <i>Super-dry french fries</i>	800
シチリア羊肉の串焼き、香辛料を効かせて / <i>Lamb skewers, season with spice</i>	1p. 300
シチリア牛肉の串焼き、シンプルに塩こしょうで / <i>Beef skewers, salt & pepper</i>	1p. 280
シチリアイカの串焼き、スパイシーペペロンチーノ / <i>Squid skewers, chili pepper</i>	1p. 280
シチリア海老の串焼き、香草 ガーリック / <i>Prawn skewers, herb & garlic</i>	1p. 450

*シチリアスペディーノというシチリア地方の串焼きです。ワインやアルコールによく合います

Salad サラダ

冷製ローストビーフサラダ / <i>Cold roast beef salad</i>	1800
クレソンとマッシュルームのサラダ / <i>Watercress & mushroom salad</i>	1380
シンプルグリーンサラダ レモンドレッシング / <i>Green salad with lemon dressing</i>	1280
Nero のブーケサラダ / <i>Nero's bouquet salad</i>	1280

Pizza ピッツァ

とうもろこしとほぐしサルシッチャのビアンカピッツァ / <i>Pizza bianca with corn & salsiccia</i>	1800
揚げなすとモッツアレラ、トマトソースのノルマ風ピッツァ / <i>Pizza alla norma with eggplant, mozzarella & tomato sauce</i>	1800
枝豆と牛肉ラグーのビアンカピッツァ / <i>Pizza bianca with edamame & beef ragu</i>	1800
海老とズッキーニのジェノバソースピッツァ / <i>Pizza genovese w/ shrimp & zucchini</i>	2000
ローストチキンとスカモルツァチーズのピッツァ 黒胡椒風味 / <i>Roasted chicken, scamorza with black pepper</i>	1900
しらす、青唐辛子、パクチーの辛いピッツァ / <i>Spicy pizza with whitebait, green chili & coriander</i>	1800
真ダコとフレッシュトマト、サラミのピッツァ / <i>Octopus, fresh tomato & salami</i>	2000
クアトロフォルマッジ 4種チーズのピッツァ / <i>Quattro formaggi</i>	2100
マリナーラ / <i>Marinara</i>	1700
マルゲリータピッツァ / <i>Margherita</i>	1900



Neiro di Pot-Baked ネロの肉焼き

肉は窯焼きで仕上げます。全体的にやわらかく火が入りさらにジューシーに美味しくなります。

T ボーンステーキ / <i>T-bone steak</i>	_____	5800
牛フィレ肉のサルティンボッカ / <i>Beef fillet saltimbocca</i>	_____	2900
オーストラリア産牛フィレ肉のビステッカ / <i>Australia beef fillet bistecca</i>	_____ 160g 260g 360g	3980 4980 5980
黒毛和牛ロース肉 / <i>Japanese beef rib-eye</i>	_____ 160g 260g 360g	3980 4980 5980
国産牛ランプ / <i>Japanese beef rump</i>	_____ 160g 260g 360g	3280 3880 4880
鶏肉の窯焼き / <i>Hearth-baked Chicken</i>	_____ 全羽 半羽	2480 1880

Side サイドメニュー	マッシュポテト / <i>Mashed potato</i>	700	フレンチフライ / <i>French fries</i>	880
	トマト香草グリル / <i>Grilled tomato w/ herb</i>	700	きのこガーリックソテー / <i>Garlic mushroom</i>	700
	ブロッコリーソテー / <i>Sauteed broccoli</i>	800		

Specialita ネロのおすすめ一品料理

本日の一本魚 / *Today's fish* _____ 2980~

料理長が漁場市場で買い付けた魚です。スタッフへおたずね下さい

- ・アクアパッツァ / *Acqua pazza*
- ・グリル / *Grill*

マグロのカマ香草オーブン焼き / *Oven-baked tuna fish with herb* _____ 2680

海老のガーリックソテー / *Sauteed shrimp with garlic* _____ 2280

スペイン産 イベリコ豚肩ロースのソテー 青山椒のブラウンソース _____ 2280
/ *Sauteed Iberian pork chuck with Aozansyo brown sauce*

Pasta & Risotto パスタとリゾット

焼きとうもろこしとイベリコサルシッチャのカッチョ・エ・ペペ / *Corn & Iberian salsiccia cacio e pepe* _____ 1700

しらす、青唐辛子、パクチーのペペロンチーノ / *AOP with whitebaite, green chili & coriander* _____ 1800

香辛料の効いた仔羊肉と揚げなすのラグー / *Spicy lamb & eggplant ragu* _____ 1800

夏野菜のアンチョビガーリック タリオリーニ / *Tagliolini with seasonal vegetable & anchovy garlic* _____ 1700

真ダコとオリーブ、ケッパーの辛いトマトソース / *Octopus, olive & caper with spicy tomato sauce* _____ 1800

3種肉とモッツァレラチーズのボロネーゼ / *Bolognese with 3 kinds of meat & mozzarella* _____ 1700

リングイネ いろいろ魚介の入ったトマトソース / *Linguini with seafood & tomato sauce* _____ 2200

ジェノベーゼ バジリコ リングイネ / *Linguini genovese* _____ 1800

豚ホルモンのアラビアータ カサレッチェ / *Casarecce arrabbiata with pork innards* _____ 1600

帆立とケールのフレッシュトマトソース / *Fresh tomato sauce with scallops & kale* _____ 1700

自家製パンチェッタと十勝マッシュルームのカルボナーラ / *Carbonara with pancetta & mushroom* _____ 1900

あざりとバジリコの白ワインパスタ / *Clams & basil in white wine sauce* _____ 1900

フレッシュ唐辛子のペペロンチーノ / *AOP with fresh chili* _____ 1400

シンプルポモドーロソースとパルミジャーノ / *Pomodoro sauce & parmigiano* _____ 1500

アマトリチャーナ クラシコ / *Amatriciana classico* _____ 1600

牛肉ときの子の煮込みソース パップアルデッレ / *Pappardelle with stewed beef & mushroom sauce* _____ 1900

からすみたっぷりペペロンチーノ / *AOP with bottarga* _____ 2200

ラクレットチーズのとろける焼きチーズリゾット / *Risotto with baked raclette* _____ 2100

トマトの釜焼きリゾット / *Hearth-baked tomato risotto* _____ 1700