

Antipasti 前菜

Assorted seasonal appetizers (about 7 items)

- 季節の前菜盛り合わせ (7品程度) 1p 1,700
(1,870)
- Higashimurayama Suzuki farm vegetables instant steamed*
東村山鈴木農園野菜 瞬間蒸し マルドンの塩とサルバーニョのバージンオイルで 1,600
(1,760)
- Polpo alla Luciano cotto per 2 ore finché sarà tenero*
2時間かけて柔らかく炊いた蛸のルチアーノ風 1,400
(1,540)
- Natural fresh fish carpaccio delivered directly from toyasu*
豊洲直送 天然鮮魚カルパッチョ 2,000
(2,200)
- Polpo e sedano marinati alla napoletana con aglio spagnolo*
スペイン産ニンニクを効かせた真蛸とセロリのナポリマリネ 1,200
(1,320)
- Afettato misto*
アフエッタートミスト 1,900
(2,090)
- Spiced pork skirt steak, grilled chickpeas*
スパイスを効かせた豚ハラミ、ひよこ豆窯焼 1,400
(1,540)
- Funghi e ostriche matsutake cotti a legna*
松茸と牡蠣の薪窯焼き 2p 2,000
(2,200)
- Frittelle di fichi ripiene di gorgonzola*
ゴルゴンゾーラを詰めたイチジクのフリット 1,500
(1,650)
- Radicchio arrostato e provola tradizionale di Campagna*
ラディッキオとカンパーニャ州伝統のプロヴォラチーズのロースト 1,700
(1,870)
- Fresh burrata from Puglia, brillante Moscato caprese*
プーリア産フレッシュブッラータ、シャインマスカットのカプレーゼ 2,700
(2,970)
- Specialità napoletana: impepata di cozze al pepe nero*
ナポリ名物 黒胡椒の効いたムール貝のインペパータ風 1,700
(1,870)

Stuzzichino 小皿

Sottorio con sgombro e melanzane autunnali

真鯖と秋ナスのソットーリオ 900
(990)

Homemade rosamarina bruschetta

自家製ロザマリーナ(生しらすの唐辛子漬け)ブルスケッタ 1p 600
(660)

Homemade pate de campagne

自家製パテ・ド・カンパーニュ 900
(990)

Terrine "Sopressada" of various parts of pork

豚肉の色々な部位のテリーヌ"ソプレッサータ" 900
手間をかけて煮込んだイタリア風煮凍り (990)

Neapolitan style fried bread "Zeppolini"

ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700
(770)

Squid pasta flour fritto

いかのパスタ粉フリット 800
(880)

Chicken liver paste

鶏レバーペースト 800
(880)

Musashino vegetable pickles + dives

武蔵野野菜ピクルスとオリーブ 700
(770)

Fornace 窯焼

Calamari e verdure al forno per pizza

あおりいかと東村山鈴木農園野菜のピッツァ窯炙り 1,700
(1,870)

Wild fresh fish grilled with herbs "Salsa Verde"

天然鮮魚のカマ香草焼き"サルサベルデ" (※限定3食) 1,600
(1,760)

Funghi e ostriche matsutake cotti a legna

松茸と牡蠣の薪窯焼き 2p 2,000
(2,200)

Radicchio arrosto e provola tradizionale di Campagna

ラディッキオとカンパーニャ州伝統のプロヴォラチーズのロースト 1,700
(1,870)

Spiced pork skirt steak + grilled chickpeas

スパイスを効かせた豚ハラミとひよこ豆窯焼き 1,400
(1,540)

Pisocchi di patate con ragù di tartufo e funghi

ピッツァ窯でじっくり火入れしたじゃが芋のニョッキトリュフとマッシュルームのラゲースソース 2,800
(3,080)

Zuppaforte (Neapolitan style pork offal stew)

ズッパフォルテ (ナポリ風豚モツ煮込み) 1,500
(1,650)

Natural fresh fish oven-roasted croccante

天然鮮魚 窯焼きクロッカント カリカリ焼 2,700
(2,970)

Spezzatino di diavolo di agnello con osso e funghi

骨付き仔羊、マッシュルームのディアボロ煮込み 3,000
(3,300)

Insalata サラダ

Musashino vegetable salad

武蔵野野菜サラダ

M	L
1,600 (1,760)	2,000 (2,200)

Arugula and prosciutto salad

ルッコラ、生ハムのサラダ

1,700 (1,870)	2,100 (2,310)
------------------	------------------

Mushroom salad from Hasegawa Farm

長谷川農園のマッシュルームサラダ

1,500 (1,650)	1,900 (2,090)
------------------	------------------

Insalata con pere mature e formaggio raspadura

食べ頃洋梨とラスパドゥーラチーズのサラダ

1,500 (1,650)	1,900 (2,090)
------------------	------------------

Insalata di radicchio, melograno e ricotta salata

ラディッキオ、ザクロ、塩リコッタのサラダ

1,500 (1,650)	1,900 (2,090)
------------------	------------------

Secondo

肉・魚料理

Kuroge-wagyu beef bistecca

黒毛和牛赤身肉、東村山鈴木農園野菜の窯焼きビステッカ 300g 6,000
当店芝浦にて競り買い (6,600)

200g 4,000
(4,400)

Materie prime per forno a legna Agnello affumicato alla quercia

薪窯の原料 ナラでスモークした仔羊のロースト 3,500
(3,850)

Bone-in lamb & mushroom diavolo stew

骨付き仔羊、マッシュルームのディアボロ煮込み 3,000
(3,300)

Roasted local pork with rosemary & garlic "skameldta"

地豚のローズマリー、にんにくロースト"スカメリータ" 2,700
(2,970)

Vapore di pesce fresco al naturale e verdure Musashino

天然鮮魚と武蔵野野菜のヴァポーレ 2,700
(2,970)

Natural fresh fish, oven-roasted croccante

天然鮮魚、窯焼きクロッカント カリカリ焼 2,700
(2,970)



Pasta

パスタ・リゾット

Potato gnocchi slowly cooked in a pizza oven

ピッツァ窯でじっくり火入れしたじゃが芋のニョッキ

Sugo al ragù di funghi e tartufo

トリュフとマッシュルームのラグーソース 2,800
(3,080)

Fruit tomato + mozzarella Sorrento style

フルーツトマトとモッツァレラのソレント風 ... 2,000
(2,200)

Rosamarina Arrabbiata fatta in casa

自家製ロザリーナのアラビータ 1,800
(1,980)

Peperoncino con morbido polpo cotto e limone verde della prefettura di Kochi

2時間かけて柔らかく炊いた蛸と高知県産グリーンレモンのペペロンチーノ 1,900
(2,090)

Amalfi-style Italian lemon cream pasta

アマルフィ風イタリアレモンのクリームパスタ 1,600
(1,760)

Japanese black beef Neapolitan style Genovese Ziti

黒毛和牛ナポリ風ジェノベーゼ ズィーティ 1,800
(1,980)

Rich carbonara

自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ ローマ風 1,700
(1,870)

Burro e Parmigiano con funghi porcini italiani

イタリア産ポルチーニ茸のブッロエパルミジャーノ 2,000
(2,200)

Peperoncino con funghi matsutake e colatura

松茸とイタリア産魚醤(コラトゥーラ)のペペロンチーノ 3,000
(3,300)

Simple pomodoro

シンプルポモドーロ 1,500
(1,650)

Sea urchin peperoncino

雲丹のペペロンチーノ 3,000
(3,300)

Seafood Pescatore Bianco/Rosso

魚介のペスカトーレビアンコ/ロッソ 2,600
(2,860)

Kuroge-wagyu beef bolognese

黒毛和牛のボロネーゼ 1,800
(1,980)

Pasta Karasumi dalla Sardegna

サルディーニャ産のカラスミのパスタ 1,700
(1,870)

Risotto al gorgonzola e fichi secchi

ゴルゴンゾーラとドライイチジクのリゾット 1,700
(1,870)

Risotto italiano con crema di funghi porcini

イタリア産ポルチーニ茸のクリームリゾット 2,000
(2,200)

Risotto Matsutake e Sudachi

松茸とすだちのリゾット 3,000
(3,300)