# Antipasti

Assorted seasonal appetizers (about 7社ms) 季節の前菜盛り合わせ (7品程度) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1,700
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 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	(1,870) 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活蛸のルチアーノ風····································	1,900 (2,090)
Natural fresh fish carpaccio delivered directly from toyosu 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
Afettato misto  TTIYS-NEXT	
アフェッタートミスト	2,200 (2,420)
ラディッキオとカンパー <sup>ニャ</sup> 州伝統のプロヴォラチーズのロ <del>グ</del> スト ············	1,700
Fresh burrata from Puglia, brillare 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	<b>2,700</b> (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 11

して以上上にたいれの 小『	1
Smoked oyster "scapece" スモーケした牡蠣のスカペーチェ 100	(880)
1/0	Chicken liver paste 00 鶏レバーペースト 800 (880)
ia ia	Musashino vegetable pickles → dives  00 武蔵野野菜ピクルスとオリーブ 700
	<b>00</b> 70)

## Fornace 38.

Marinded oven-roasted cdd mackerel, homemade bottarga + Malian Tropea 寒鰆のピッツァ窯炙り 自家製ボッタルガとイタリア産トロペアのマリネ・・・・・ 1,900
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)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
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
Bnocchi di patate con ragi 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グーソース 2,800
<b>Luppaforte</b> (Neapolitan style pork of fal stew) ズッパフォルテ (ナポリ風豚モツ煮込み) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Natural fresh fish oven-roasted croccante 天然鮮魚 窯焼きクロッカンテ カリカリ焼 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

М	L
1,600 (1,760)	<b>2,000</b>
1,700	<b>2,100</b> <sub>(2,310)</sub>
1,500	1,900
(1,650) 1,500 (1,650)	(2,090) 1 <b>,900</b>
	1,600 (1,760) 1,700 (1,870) 1,500 (1,650)

### Secondo B. ANTE

K	urog	e-wagyu	beef	bistecca
- 1			/	

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 200g 4,000 (4,400)

Roasted hayashi spf pork with rosemary + garlic "skamelita"
千葉県産林 SPF ポークのローズマリー、ニンニクロースト"スカメリータ" 3,000



# Pasta Ragininh

Potato	gnocchi	Slowly	cooked	in	a	piZZa	oven
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							

Suga al ragix 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	
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活蛸と高知県産グリーンレモンのペペロンチーナ・・・・2,300	
Amalfi-style Stalian lemon cream pasta アマルフィ風イタリアレモンのクリームパスタ ····································	
Japanese black beef Neapolitan style Senovese Ziti 黒毛和牛ナポリ風ジェノベーゼ ズィーティ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
Homemade Rosamarina → Stalian tropea arrabbiata  自家製ロザマリーナとイタリア産トロペアのアラビアータ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
Simple pomotoro           シンプルポモドーロ         1,500           (1,650)	
Sea Wichin peperoncino 雲丹のペペロンチーノ ····································	
Seafood Pescatore Bianco/Rosso 魚介のペスカトーレビアンコ/ロッソ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2,600	
Peperoncino with oysters, mullet roe + black cabbage from Staly 広島県産牡蠣と自家製力ラスミのペペロンチーノ	
Ked wine Nisotto with Nadicchio precoche → homemade pancetta ラディッキオプレコーチェと自家製パンチェッタの赤ワインリゾット・・・・・・・・・・2,000	
BorgonZola + pistachio risotto ゴルゴンゾーラとピスタチオのリゾット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	