

# Antipasti 前菜

<i>Assorted seasonal appetizers (about 7 items)</i> 季節の前菜盛り合わせ (7品程度) .....	1p 1,700 (1,870)
<i>Higashimurayama Suzuki farm vegetables instant steamed</i> 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)
<i>Polpo alla Luciano cotto per 2 ore finché sarà tenero</i> 2時間かけて柔らかく炊いた活蛸のルチアーノ風 .....	1,900 (2,070)
<i>Natural fresh fish carpaccio delivered directly from toyasu</i> 豊洲直送 天然鮮魚カルパッチョ .....	2,000 (2,200)
<i>Polpo e sedano marinati alla napoletana con aglio spagnolo</i> 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)
<i>Afettato misto</i> アフエッタートミスト .....	1,900 (2,070)
<i>Bismarck-style smoked prosciutto ham "speck" + white asparagus</i> スモークした生ハム"スペック"とホワイトアスパラのビスマルク風 .....	1,900 (2,070)
<i>Seasonal wild vegetable frit + parmesan cheese</i> 旬の山菜フリット&パルミジャーノチーズ .....	1,600 (1,760)
<i>Fresh burrata from Puglia + strawberry caprese</i> プーリア産フレッシュブッラータ、いちごのカプレーゼ .....	2,700 (2,970)
<i>Specialità napoletana: impepata di cozze al pepe nero</i> 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

<i>Homemade rosamarina bruschetta</i> 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)	<i>Squid pasta flour fritto</i> いかのパスタ粉フリット 800 (880)
<i>Homemade pate de campagne</i> 自家製パテ・ド・カンパーニュ 900 (990)	<i>Chicken liver paste</i> 鶏レバーペースト 800 (880)
<i>Neapolitan style fried bread "Zeppolini"</i> ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700 (770)	<i>Musashino vegetable pickles + olives</i> 武蔵野野菜ピクルスとオリーブ 700 (770)

( ) 内の価格は税込価格です。ディナータイムはテーブルチャージ ¥550 を頂きます。  
The price inside ( ) is tax included. The table charge will be ¥500 for dinner. 250306

# Fornace 窯焼

*Fire-grilled bonito with dried tomato + caper sauce*

初鯉の薪窯炙り ドライトマトとケイパーのソース ..... 1,900  
(2,090)

*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)

*Spocchi 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)



## Insalata サラダ

*Musashino vegetable salad*

武蔵野野菜サラダ

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

*Arugula and prosciutto salad*

ルッコラ、生ハムのサラダ

	1,700	2,100
	(1,870)	(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	1,900
	(1,650)	(2,090)

*Hiyuga-natsu citrus, kumquat + fennel salad*

日向夏と金柑、フェネルのサラダ

	1,500	1,900
	(1,650)	(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)

## *Simmered bone-in lamb, white beans, minced greens with white wine + rosemary,*

白ワインとローズマリーでじっくり炊いた骨付き仔羊肉と  
白いんげん豆、きざみ菜の煮込み ..... 3,000  
(3,300)

## *Roasted hayashi spf pork with rosemary + garlic "skamelta"*

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  
(3,300)

## *Natural fresh fish, oven-roasted croccante*

天然鮮魚、窯焼きクロッカンテ カリカリ焼 ..... 3,000  
(3,300)



( ) 内の価格は税込価格です。ディナータイムはテーブルチャージ ¥550 を頂きます。  
The price inside ( ) is tax included. The table charge will be ¥550 for dinner. 250306

# 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)

*Softly cooked octopus + lemon peperoncino*

2時間かけて柔らかく炊いた活蛸とレモンのペペロンチーノ..... 2,300  
(2,530)

*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)

*Homemade Rosamarina + artichoke arrabbiata*

自家製ロザマリナーナとアーティチョークのアラビアータ..... 1,800  
(1,980)

*Homemade pancetta + Italian pizzelli with cream sauce*

自家製パンチェッタとイタリア産ピゼッリのクリームソース..... 1,800  
(1,980)

*Fresh sea urchin peperoncino*

生雲丹のペペロンチーノマッキャート..... 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)

*Gorgonzola + broad beans risotto*

ゴルゴンゾーラと天豆のリゾット..... 1,900  
(2,090)