

Antipasti 前菜

Assorted seasonal appetizers (about 7 items)

季節の前菜盛り合わせ (7品程度) 1p 1,900
(2,090)

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活蛸のルチアーノ風 1,900
(2,090)

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 1,400
(1,540)

Afettato misto

アフエッタートミスト 1,900
(2,090)

Fig Fritters Stuffed with Gorgonzola + Walnuts

ゴルゴンゾーラと胡桃を詰めたイチジクのフリット 1,500
(1,650)

Caprese made with fresh burrata from Puglia + Shine Muscat

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 2,900
(3,190)

Pâté de Campagne

パテドカンパーニュ 1,200
(1,320)

Naples specialty: Impepata-style mussels seasoned with black pepper

ナポリ名物 黒胡椒の効いたムール貝のインペパータ風 1,800
(1,980)

Stuzzichino 小皿

Homemade rosamarina bruschetta

自家製ロザマリーナ(生しらすの唐辛子漬け)クロスティーニ 2p 600
(660)

Herb Marinated Mushrooms + Sun-Dried Tomatoes

きのこドライトマトのハーブマリネ 800
(880)

Neapolitan style fried bread "Zeppolini"

ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700
(770)

Beef liver Sottorio

牛レバーのソットーリオ (オイル煮) 900
(990)

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

Bonito grilled in a pizza oven

戻り鰹のピッツァ窯炙り 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)

Snocchi 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)

Oven-baked radicchio & traditional Campania provola cheese

ラディッキオとカンパーニャ州伝統プロヴォラチーズの窯焼き 1,700
(1,870)

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)

"Azdena" Fresh Wild Fish & Higashimurayama Vegetables

天然鮮魚、東村山鈴木農園野菜のイゾリーナ 3,000
(3,300)

Roasted lamb smoked with oak from a wood-fired oven

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)

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)

Radicchio, pomegranate & ricotta salad w/ pomegranate balsamic sauce

ラディッキオ、ザクロ、塩リコッタのサラダ
ザクロのバルサミコソース

	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)

Diavola stew w/ bone-in lamb & chickpeas, seasoned w/ spices

骨付き仔羊肉とヒヨコ豆のスパイスを効かせたディアボラ煮込み... 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)

"Azdena" Fresh Wild Fish & Higashimurayama Vegetables

天然鮮魚、東村山鈴木農園野菜のイゾリーナ 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 ¥500 for dinner. 2509

Pasta

パスタ・リゾット

Potato gnocchi slowly cooked in a pizza oven

ピッツア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

黒毛和牛ナポリ風ジェノベーゼ..... 1,800
(1,980)

Porcini mushrooms + aged Parmesan cheese Burro e Parmesan

ポルチーニ茸と熟成パルミジャーノチーズのブッコエパルミジャーノ..... 2,700
(2,970)

Homemade Rosamarina, Italian Tropea, + Almond Arrabbiata

自家製ロザマリーナとイタリア産トロペア、アーモンドのアラビアータ..... 1,800
(1,980)

Neapolitan-style pasta w/ homemade salsiccia + Italian friaelli

自家製サルシッチャとイタリア産フリャエッリのナポリ風パスタ..... 1,700
(1,870)

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 + Italian chestnut risotto

ゴルゴンゾーラとイタリア栗のリゾット..... 1,900
(2,090)

Creamy risotto w/ porcini mushrooms + homemade pancetta

ポルチーニ茸と自家製パンチェッタのクリームリゾット..... 2,700
(2,970)