

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 1,800
(1,980)

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 2,200
(2,420)

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 2,000
(2,200)

Coddetta of mitl with tomato, anchovy and caper sauce

白子のコトレッタ トマト、アンチョビ、ケイパーのソース 2,000
(2,200)

Caprese made with fresh burrata from Puglia + strawberry

プーリア産フレッシュブッラータ、いちごのカプレーゼ 2,900
(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 800
(880)

Italian friarelli and freshly grated salami

イタリア産フリアリーエッリと擦りたてサラミ 800
(880)

Neapolitan style fried bread "Zeppoline"

ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700
(770)

Smoked swordfish with fennel marinade

スモークしたメカジキ、フェネルのマリネ 1000
(1100)

Squid pasta flour fritto

いかのパスタ粉フリット 900
(990)

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

Wood-fired grilled winter yellowtail with sun-dried tomato picante sauce

寒ブリの薪窯炙り ドライトマトのピカンテソース 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)

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)

"Izodena" 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 3,700
(4,070)

Insalata サラダ

Musashino vegetable salad

武蔵野野菜サラダ

M	L
1,700 (1,870)	2,100 (2,310)

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

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

Caprese salad with oven-baked tomatoes and burrata cheese

窯焼トマトとブッラータチーズのカプリ風サラダ

M
2,900 (3,170)

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

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 3,700
(4,070)

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 "skameldita"

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)

"Ozdena" 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. 2511

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 Oysters + Italian lemon cream sauce

アマルフィ風 牡蠣とイタリアレモンのクリームソース 2,200
(2,420)

Japanese black beef Neapolitan style Genovese

黒毛和牛ナポリ風ジェノベーゼ 2,000
(2,200)

Homemade Rasamaria, Italian Tropea, + Dried tomatoes Arrabbiata

自家製ロザマリナとイタリア産トロペア、ドライトマトのアラビアータ 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 1,800
(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, spinach + walnut risotto

ゴルゴンゾーラとホウレンソウ、クルミのリゾット 1,900
(2,090)