

Antipasti 前菜

Assorted seasonal appetizers (about 7 items)

季節の前菜盛り合わせ (7品程度) 1p 2,000
(2,200)

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)

Luciano-style octopus cooked for 2 hours until tender

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)

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)

Napoli-style marinade of octopus + celery with Spanish garlic

スペイン産ニンニクを効かせた活蛸とセロリのナポリマリネ 1,600
(1,760)

Afettato misto

アフエッタートミスト 2,000
(2,200)

Seasonal mountain vegetable fritters + fluffy raspadura cheese

旬の山菜フリット ふわふわラスパドゥーラチーズ 1,600
(1,760)

Caprese with fresh burrata from Puglia, ripe tomatoes + basil

プーリア産フレッシュブッラータ、完熟トマト、バジルのカプレーゼ 2,900
(3,190)

Pate 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 + broad bean crostini

自家製ロザマリーナ(生しらすの唐辛子漬け)と
空豆のクロスティニー 800
(880)

Oven-baked bamboo shoots + homemade bittarga in garlic marinade

窯焼き筍と自家製ポツタルガのガーリックマリネ 1,000
(1,100)

Neapolitan style fried bread "Zeppolini"

ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700
(770)

Spanish mackerel + grated spring onion scape

鯖とすりおろした新玉葱のスカパーチェ 900
(990)

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 bonito and new potatoes with aged balsamic sauce

初鯉と新じゃがいもの薪窯焼き 熟成バルサミソース 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)

Wood-fired white asparagus with smoked prosciutto, speck and egg sauce

ホワイトアスパラ薪窯焼き スモーク生ハム、スペックと卵のソース 1,900
(2,090)

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)

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

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

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

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
(6,600)

当店芝浦にて競り買い

200g 4,000
(4,400)

Roast lamb smoked with oak, a wood-fired oven ingredient

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)

Cacciatora with bone-in lamb, artichokes + new potatoes

骨付き仔羊肉とアーティチョーク、新じゃがいものカチャトラ 3,000
(3,300)

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
(3,300)

Impadella of fresh wild fish with clams + white asparagus sauce

天然鮮魚のインパデッラ 活蛤とホワイトアスパラのソース 3,500
(3,850)



○ 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. 2603

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 clams + Italian lemon cream sauce

アマルフィ風 活蛤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 Rosamarina, Italian Tropea, + oven-baked bamboo shoots Arrabbiata

自家製ロザマリーナとイタリア産トロペア、窯焼き筍のアラビアータ 1,800
(1,980)

Cacio e Pepe with homemade pancetta and Italian pizzelli

自家製パンチェッタとイタリア産ピゼッリのカチョエペ 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, broad bean + pecorino cheese risotto

ゴルゴンゾーラと空豆、ペコリーノチーズのリゾット..... 1,900
(2,090)