

# 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)

*Summer conger eel fritters topped with homemade bottarga*

夏穴子のフリット 自家製ボツタルガがけ ..... 2,000  
(2,200)

*Caprese with fresh burrata from Puglia + white peach*

プーリア産フレッシュブッラータ、白桃のカプレーゼ ..... 3,000  
(3,300)

*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)

## Stuzzichini 小皿

*Homemade rosamarina + white squid + cucumber marinade crostini*

自家製ロザマリーナ(生しらすの唐辛子漬け)と  
白いか、きゅうりマリネのクロスティーニ 900  
(990)

*Oven-baked bamboo shoots + homemade bottarga in garlic marinade*

トンノ エ ファジヨーリ(本マグロで作ったツナと白インゲン豆) 1,000  
(1100)

*Neapolitan style fried bread "Zeppolini"*

ナポリ風揚げパン "ゼッポリーニ" 700  
(770)

*Freshly grated homemade prosciutto cotto*

擦りたて自家製プロシュートコット 900  
(990)

*Squid pasta flour fritto*

いかの Pasta 粉フリット 900  
(990)

*Chicken liver paste*

鶏レバーペースト 800  
(880)

*Musashino vegetable pickles + olives*

武蔵野野菜ピクルスとオリーブ 700  
(770)

# Fornace 窯焼

*Two pieces of sweetfish confit, Kaga cucumber in tade vinegar dressing.*  
 鮎のコンフィ2本 加賀太きゅうりのたで酢風 ..... 1,800  
(1,980)

*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)

*Potato gnocchi in a pizza oven with truffle + mushroom ragu sauce*  
 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 3,000  
(3,300)

*Slowly cooked scarpone from a Kamo eggplant oven*  
 じっくり火入れした賀茂ナス窯のスカルポーネ(賀茂ナス、トマト、ンドウイヤ、プロヴォラチーズ) 1,200  
(1,320)

*Zuppaforte (Neapolitan style pork offal stew)*  
 ズッパフォルテ (ナポリ風豚モツ煮込み) ..... 1,600  
(1,760)

*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 <small>(1,870)</small>	2,100 <small>(2,310)</small>

*Arugula and prosciutto salad*  
 ルッコラ、生ハムのサラダ

	1,700 <small>(1,870)</small>	2,100 <small>(2,310)</small>
--	---------------------------------	---------------------------------

*Mushroom salad from hasegawa farm*  
 長谷川農園のマッシュルームサラダ

	1,700 <small>(1,870)</small>	2,100 <small>(2,310)</small>
--	---------------------------------	---------------------------------

# Secondi

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)

## *Spicy tomato stew with lamb & summer vegetables*

仔羊肉、夏野菜のスパイシートマト煮込み ..... 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)

## *Fresh seafood in panada with sun-dried tomato sauce*

天然鮮魚のインパナータ ドライトマトのソース ..... 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. 2605

# 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...

3,000  
(3,300)

*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 squid + Italian lemon cream sauce*

アマルフィ風 白いか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, + roasted garlic Arrabbiata*

自家製ロザマリナーナとイタリア産トロペア、焦がしにんにくのアラビアータ..... 1,900  
(2,090)

*Nerano-style zucchini pasta*

ネラーノ風ズッキーニの Pasta ..... 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..... 3,300  
(3,630)

*Seafood pescatore Bianco/Rosso*

魚介のペスカトーレビアンコ/ロッソ..... 2,600  
(2,860)

*Sweetfish + green chili pepper peperoncino*

鮎と青唐辛子のペペロンチーノ..... 1,900  
(2,090)

*Gorgonzola, Italian lemon, almond, and basil risotto*

ゴルゴンゾーラとイタリアレモン、アーモンド、バジルのリゾット..... 1,900  
(2,090)