

Antipasto

前菜

フライ

【税別】

ナポリ名物 海藻の入ったフリッター ¥600
Zeppoline

ナポリピッツァ屋さんのフライの盛り合わせ ¥1,700
Frittura mista

ナポリの路地裏で食べた魚介のフリット シチリアの塩とレモンで ¥1,800
Frittura pesce

前菜・サラダ

アミーチ風 前菜の盛り合わせ ¥2,400
Antipasto misto "Amici"

茨城県産のミックスサラダ ¥1,500
Insalata mista

ルッコラとパルミジャーノチーズのサラダ ¥1,800
Insalata rucola con parmigiano

魚介

大分県佐伯港より届いた鮮魚のカルパッチョ ¥2,000
Carpaccio di pesce del giorno

日本一の明石のタコ・ジャガイモ・セロリのサラダ ¥1,800
Insalata di polipo

魚介のマリネ盛り合わせ ¥2,000
Antipasto misto di frutti di mare

肉類

パルマ産生ハム（24ヶ月熟成）と自家製ピクルス ¥1,800
Prosciutto di parma

生ハム・サラミ類・オリーブの盛り合わせ ¥2,200
Affettato misto

自家製ソーセージのグリル ジャガイモのロースト添え ¥1,800
Salsicce della casa aia griglia

ナポリのお肉屋さんより ナポリ風モツ煮 ¥1,500
Zuppa forte

パン

ピッツァの生地を使った自家製窯焼きパン ¥400
Pane fornaio

Pasta

パスタ

乾麺	<u>* 全てナポリ グラニャーノ村のパスタです！</u>	【税別】
3種類トマトとバジリコのシンプルなスパゲッティ <i>Spaghetti ai 3 tipi di pomodoro e basilico</i>		¥1,500
浅利とチェリートマトのスパゲッティ マッキヤート仕立てナポリ風 <i>Spaghetti alle vongole</i>		¥1,800
サルデーニャ島のカラスミとニンニクのアーリオ・オーリオ <i>Spaghetti alla bottarga</i>		¥1,800
魚介たっぷりトマトのリングイネ ポジリッポ風 <i>Linguine alla posillipo</i>		¥2,000
ジャガイモと燻製チーズのミックスパスタ <i>Pasta e patate</i>		¥1,500
名物 タコのミートソース お好きなパスタで <i>Ragu di polipo a piacere</i>		¥1,800

自家製手打ち麺

モチモチしたナポリのパスタ「シャラテッリ」 カニ・イカ・タコの魚介のラゲ <i>Sciaratelli</i>	¥2,000
卵が入っていないプーリア州のパスタ「オレキエッテ」 アンチョビとブロッコリーのソース カラスミがけ <i>Orecchiette con acciughe e broccoli</i>	¥1,800
シェフがローマで習った「タリアテッレ」 リタおばさんのミートソース <i>Tagliatelle alla buongustaio</i>	¥1,800
復活祭でナポリで食べる具だくさんの「ラザニア」 <i>Lasagna napoletana</i>	¥1,800
「ジャガイモのニョッキ」 4種類のチーズを使ったクリームソースで <i>Gnocchi ai 4 formaggi</i>	¥1,500

* リゾット各種（魚介・野菜・きのこ・チーズなど）

¥1,800 ~

* その他リクエストにもお応え致します！

*** 黒板に本日のおすすめパスタが書かれています！
チェックしてみてください♪**

Secondo

メイン料理

魚料理	豊後水道から来た魚たち	【税別】
調理法	アクアパッツァ 浅利とトマトと共に (ナポリ名物料理) <i>Acqua pazza del giome</i>	¥3,500
	シンプルな炭火焼き <i>Pesce alla brace del giome</i>	¥2,800
	ロースト タマネギ・トマト・オリーブ・ケッパーと共に <i>Arrosto di pesce del giome</i>	¥2,800
	トマト煮込み 漁師料理! たっぷり魚介と! <i>Zuppa di pesce del giome</i>	¥3,500 ~
	ジャガイモ包み焼き 外はカリカリ中はふっくら仕上げ <i>Filetto di pesce con crosta di patate</i>	¥2,800
	香草パン粉焼き パセリ・バジリコなどの香り <i>Pesce alle erbe</i>	¥2,800

* 仕入れる魚のほとんどが大分県佐伯港より空輸される
「豊後水道」の魚です。お好きな調理法で料理します!

肉料理

炭火焼き	和牛 炭火焼き 又は カツレツ <i>Tagliata di manzo con Insalata e parmigiano</i>	¥4,000
& ロースト	つくば味麗豚 炭火焼き 又は カツレツ <i>Maiale alla brace o cotoletta</i>	¥3,000
& カツレツ	アイスランド産仔羊 骨付きロースをジャガイモと一緒に! 又はカツレツ <i>Agnello alla brace</i>	¥3,000

* 本日のジビエ (11/15~3/15頃まで) ¥3,000 ~
真鴨・カルガモ・キジ・鳩・鹿・猪など
この季節にしか食べられない野生の味を是非!
シェフも猟をするのでシェフが獲ったものもあるかも! ?

* 黒板に本日のおすすめ魚・肉料理が書かれています!
チェックしてみてくださいね♪