PIZZA

ROSSA

DOC
(Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella,Basil, Grana padano)
DOC 2,260 (2,486)
トマトソース, チェリートマト, 水牛モッツァレラ, バジル, グラナパダーノ

Margherita
(Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Grana padano)
マルゲリータ 1,700 (1,870)
トマトソース, モッツァレラ, バジル, グラナパダーノ

Marinara
(Tomato sauce, Garlic, Oregano, Basil)
マリナーラ 1,260 (1,386)
トマトソース, ニンニク, オレガノ, バジル

Romana
(Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Oregano, Basil, Grana padano)
ロマーナ 1,800 (1,980)
トマトソース, モッツァレラ, アンチョビ, オレガノ, バジル, グラナパダーノ

Diavola
(Tomato sauce, Mozzarella, Picante salami, 'Nduja, Basil, Grana padano)
ディアボラ 1,920 (2,112)
トマトソース, モッツァレラ, ピカンテサラミ, ンドゥイヤ, バジル, グラナパダーノ

Capricciosa
(Mozzarella, Ham, Mushroom, Olive, Onion, Grana padano, Basil)
カプリチョーザ 1,920 (2,112)
モッツァレラ, ハム, マッシュルーム, オリーブ, オニオン, グラナパダーノ, バジル

BIANCA

Mais
(Mozzarella, Corn, Ham, Fresh cream, Basil, Grana padano)
マイス 1,750 (1,925)
モッツァレラ, コーン, ハム, 生クリーム, バジル, グラナパダーノ

Alghe
(Mozzarella, Whitebait, Seaweed, Fresh cream, Grana padano)
アルゲ 1,800 (1,980)
モッツァレラ, 釜揚げしらす, 青のり, 生クリーム, グラナパダーノ

Montebianco
(Ricotta, Pancetta, Caper, Mozzarella, Grana padano, Black pepper)
モンテビアンコ 2,050 (2,255)
リコッタ, パンチェッタ, ケイパー, モッツァレラ, グラナパダーノ, 黒胡椒

Bismarck
(Mozzarella, Soft-boiled egg, Pancetta, Mushroom, Basil, Grana padano)
ビスマルク 2,180 (2,398)
モッツァレラ, 半熟卵, パンチェッタ, マッシュルーム, バジル, グラナパダーノ

Antichi Sapori
(Smoked mozzarella, Ham, Cherry tomatoes, Arugula, Grana padano)
アンティキサポーリ 2,180 (2,398)
燻製モッツァレラ, ハム, チェリートマト, ルッコラ, グラナパダーノ

Quattro Formaggi
(Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Grana padano, Basil)
クアトロフォルマッジ 2,180 (2,398)
リコッタ, ゴルゴンゾーラ, モッツァレラ, グラナパダーノ, バジル

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella
モッツァレラ → 水牛モッツァレラ または 燻製モッツァレラに変更 +550 (+605)

MOTHERS
Trattoria e Pizzeria

夕方 16:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 500 円 (＋税) を頂戴しております。
A charge of 500 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

ANTIPASTO MISTO

Antipasto misto
前菜盛り合わせ　2名様分 2,000 (2,200) / 3名様分 3,000 (3,300)

Stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits caprese
阿蘇・産山産のストラッチャテッラと季節のフルーツのカプレーゼ　1,680 (1,848)

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ　1,600 (1,760)

Light tomato stewed spear squid -Inzimino-
ヤリイカの軽いトマト煮込み インツィミーノ　1,100 (1,210)

Today's fresh fish acqua pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ　ask

TAPAS

-COLD-

Sicilian-style eggplant caponata
シチリア風茄子のカポナータ　720 (792)

Marinated octopus and potatoes
国産 真蛸とジャガイモのマリネ　850 (935)

Conger eel escabeche hint of saffron
穴子のエスカベッシュ サフラン風味　880 (968)

Scallop (Hokkaido) and today's fruits tartar
北海道産 ホタテと本日のフルーツのタルタル　1,320 (1,452)

WAGYU beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ　1,600 (1,760)

Daisen chicken (Tottori) involtini
stuffed with truffle, various mushroom and cream cheese
鳥取産 大山地鶏のインヴォルティーニ
(トリュフ、色々キノコ、クリームチーズ)　840 (924)

Smoked duck served with stewed fig in red wine
鴨スモーク イチジクの赤ワイン煮添え　820 (902)

-HOT-

Chestnut, pancetta and smoked cheese arancini (rice croquette)
栗とパンチェッタ、燻製チーズのアランチーニ
(ライスコロッケ)　2個 800 (880)

Sicilian style octopus and pork meatballs
シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール　960 (1,056)

Grilled seasonal vegetables served with bagna càuda sauce
季節野菜のグリル バーニャカウダソース　1,200 (1,320)

Stewed WAGYU beef (Miyazaki) in red wine with pepper -peposo-
宮崎産 都萬牛の胡椒煮込み ペポーゾ　1,320 (1,452)

SALUMERIA

Aged Prosciutto ,17 month (Citterio co.) plate
チッテリオ社 17ヶ月熟成プロシュートづくし　1,800 (1,980)

Good Aging Company
神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Coppa -pork butt ham-
コッパ 豚肩の生ハム　700 (770)

Mortadella
モルタデッラ　600 (660)

Finocchiona
フィノッキオーネ　650 (715)

Chorizo salami
チョリソーサラミ　750 (825)

Lonza -pork loin ham-
ロンツア 豚ロースの生ハム　700 (770)

Fresh black pepper salami
生黒胡椒のサラミ　700 (770)

Six kinds of assorted salami and cured ham, freshly sliced
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ　S 1,350 (1,485) / L 1,820 (2,002)

＋

Pizza bread
ピッツァパーネ（ピザ生地パン）　530 (583)

SALAD

Classic caesar salad
クラシックシーザーサラダ　S 750 (825) L 970 (1,067)

Garden salad with onion dressing
三浦野菜のガーデンサラダ　S 880 (968) L 1,150 (1,265)

Rucola and fruits tomatoes salad with balsamic sauce
ルッコラとフルーツトマトのサラダ
バルサミコソース　1,100 (1,210)

FRITTO

Various seafood and seasonal vegetables fritto misto
魚介類と季節の野菜のフリットミスト　1,240 (1,364)

Calamari (Kagoshima) fritto
鹿児島産 小ヤリイカのフリット　860 (946)

Prosciutto gratin croquette
生ハムのグラタンコロッケ（1個）　360 (396)

French fries
フライドポテト　550 (605)

PASTA

Classic Pomodoro served with homemade ricotta cheese on top :Spaghetti
クラシックポモドーロ 自家製リコッタチーズ添え
：スパゲッティ　1,320 (1,452)

Smoked saury and Kujo green onion peperoncino with a sprinkle of dried mullet roe :Spaghetti
燻製秋刀魚と九条葱のペペロンチーノ
カラスミ掛け
：スパゲッティ　1,460 (1,606)

Homemade salsiccia and eggplant in tomato sauce with ricotta salata :Spaghetti
自家製サルシッチャと秋茄子のトマトソース
リコッタサラータ掛け
：スパゲッティ　1,420 (1,562)

Spear squid and trevis trapanese :Linguine
ヤリイカとトレヴィスのトラパネーゼ
：リングイネ　1,520 (1,672)

Carbonara - using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetti
立川 伊藤養鶏場の卵を使った
濃厚カルボナーラ
：スパゲッティ　1,540 (1,694)

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout hint of truffle :Tagliatelle
鹿児島産 黒さつま鶏のラグー トリュフ風味
：タリアテッレ　1,760 (1,936)

Porcini and shrimp in cream sauce :Paccheri
カンバーニャの大きなマカロニパッケリ
ボルチーニとエビのクリームソース　1,800 (1,980)

MAIN

Grilled swordfish with browned anchovy butter and capers sauce
メカジキのグリル
焦がしアンチョビバターとケイパーのソース　1,920 (2,112)

Mochi pork (Yamagata) cutlet with a sprinkle of parmigiano
山形産 もち豚のカツレツ パルミジャーノかけ　2,200 (2,420)

Roasted lamb shoulder served with parsley and lemon sauce (gremolata)
子羊肩ロースのロースト
パセリとレモンのソース（グレモラータ）添え　2,500 (2,750)

WAGYU beef (Miyazaki) tagliata served with rucola and parmigiano
宮崎産 都萬牛のタリアータ ルッコラとパルミジャーノ　3,400 (3,740)

SIDE OF WINE

Rosmarino
素焼きのピッツァ ロズマリーノ　680 (748)

Chicken liver tuscan style bruschetta
鶏レバーのブルスケッタ トスカーナ風　680 (748)

Sweet potato chips and mascarpone
さつまいもチップスとマスカルポーネ　680 (748)

Three kinds of assorted cheese
チーズ3種盛り合わせ　1,450 (1,595)

Olives
オリーブ　550 (605)

Italian pickles
イタリアンピクルス　530 (583)

LUNCH COURSE

お一人様
3,000 yen
(3,300yen)

[For groups of two or more]
Coffee or tea, and dolce included
[2名様より]
ドリンク（コーヒーまたは紅茶）・ドルチェ付き

<APPETIZER>

Fresh fish carpaccio
with persimmon mantova sauce
鮮魚のカルパッチョ
柿のマントヴァソース

<PIZZA>

- Please choose one -
下記のメニューから一品をお選びください

Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ
トマトソース、モッツァレラ、バジル

Melanzane
Homemade salsiccia, fried eggplant, ricotta, mozzarella
basil, grana padano, black pepper
メランザーネ
自家製サルシッチャ、揚げ茄子、リコッタ、
モッツァレラ、バジル、グラナパダーノ、ブラックペッパー
〈+400 yenで2名様分変更出来ます〉

Quattro Formaggi
Ricotta, gorgonzola, mozzarella, grana padano, basil
クワトロフォルマッジ
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、グラナパダーノ、バジル
〈+400 yenで2名様分変更出来ます〉

<PASTA>

Various mushroom peperoncino
色々木の子のペペロンチーノ

<MAIN>

Roasted chicken breast
with lemon butter sauce, lotus roots confit and salsa verde
鶏胸肉のロースト
レモンバターソース
レンコンのコンフィ、サルサヴェルデ

<DOLCE>

Pear and almond tart
served with gelato
洋梨とアーモンドのタルト
ジェラート添え

MOTHERS

Trattoria e Pizzeria