

# PIZZA



## ROSSA

DOC

(Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano) 2,260

**DOC** (2,486)

トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ

Margherita

(Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Grana padano) 1,700

**マルゲリータ** (1,870)

トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ

Marinara

(Tomato sauce, Garlic, Oregano, Basil) 1,260

**マリナーラ** (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) 1,800

**ロマーナ** (1,980)

トマトソース、モッツアレラ、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) 1,920

**ディアボラ** (2,112)

トマトソース、モッツアレラ、ピカンテサラミ、ントウイヤ、バジル、グラナパダーノ

Capricciosa

(Mozzarella, Ham, Mushroom, Olive, Onion, Grana padano, Basil) 1,920

**カプリチオーザ** (2,112)

モッツアレラ、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) 1,750

**マイス** (1,925)

モッツアレラ、コーン、ハム、生クリーム、バジル、グラナパダーノ

Arge

(Mozzarella, Whitebait, Seaweed, Fresh cream, Grana padano) 1,800

**アルゲ** (1,980)

モッツアレラ、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) 2,050

**モンテビアンコ** (2,255)

リコッタ、パンチェッタ、ケイパー、モッツアレラ、グラナパダーノ、黒胡椒

Bismarck

(Mozzarella, Soft-boiled egg, Pancetta, Mushroom, Basil, Grana padano) 2,180

**ビスマルク** (2,398)

モッツアレラ、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) 2,180

**アンティキサポーリ** (2,398)

燻製モッツアレラ、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) 2,180

**クアトロフォルマッジ** (2,398)

リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、バジル

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

Scallop (Hokkaido) and new summer orange tartar 北海道産 ホタテと日向夏のタルタル 1,320 (1,452)

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

 North sea clams vongole bianco :Linguine 北海アサリのボンゴレビアンコ 1,720 (1,892)  
: リングイネ

## TAPAS -COLD-

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)

WAGYU beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,580 (1,738)

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ニー (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-

Salted cod and broad beans arancini (rice croquette) 塩鱈とそら豆のアランチャーニ 2個 780 (858)  
(ライスコロケ)

Sicilian style octopus and pork meatballs シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール 900 (990)


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 1,080 (1,188)

Steamed mussels (Sanriku) with black pepper 三陸産 ムール貝の胡椒蒸し 980 (1,078)

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

 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- 700 (770) Mortadella 600 (660)  
コツパ 豚肩の生ハム モルタデッラ

Finocchiona 650 (715) Chorizo salami 750 (825)  
フィノッキオーネ チョリソーサラミ

Lonza -pork loin ham- 700 (770) Fresh black pepper salami 700 (770)  
ロンツァ 豚ロースの生ハム 生黒胡椒のサラミ

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

L 1,820 (2,002)

Pizza bread 530 (583)  
ピッツァパーネ (ピザ生地パン)

## 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 1,100 (1,210)  
バルサミコソース

## 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 1,230 (1,353)  
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

 Whitebait (Shinajima, Aichi) peperoncino with a sprinkle of dried mullet roe :Spaghetti 1,380 (1,518)  
愛知篠島産 シラスのペペロンチーノ カラスミ掛け :スパゲッティ

 Onion (Awaji) and pancetta amatriciana :Spaghetti 1,480 (1,628)  
淡路玉葱とパンチェッタのアマトリチャーナ :スパゲッティ

 Carbonara - using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetti 1,480 (1,628)  
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

 White asparagus cacio e pepe :Tagliatelle 1,500 (1,650)  
ホワイトアスパラのカチョ エ ペペ :タリアテッレ

 Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout and green asparagus :Orecchiette 1,700 (1,870)  
鹿児島産 黒さつま鶏のラグーとグリーンアスパラ :オレッキエツテ

## MAIN

Grilled swordfish with browned anchovy butter and capers sauce メカジキのグリル 1,820 (2,002)  
焦がしアンチョビバターとケイパーのソース

Mochi pork (Yamagata) cutlet with a sprinkle of parmigiano 山形産 もち豚のカツレツ 1,920 (2,112)  
パルミジャーノかけ

Roasted lamb shoulder served with parsley and lemon sauce (gremolata) 子羊肩ロースのロースト 2,200 (2,420)  
パセリとレモンのソース(グレモラータ)添え

WAGYU beef (Miyazaki) tagliata served with rucola and parmigiano 宮崎産 都萬牛のタリアータ 3,080 (3,388)  
ルッコラとパルミジャーノ

## 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)