PIZZA

[ROSSA]

DOC
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
DOC 2,260 (2,486)
トマトソース、水牛モッツァレラ、プチトマト、バジル

Margherita
Mozzarella, tomato sauce, basil
マルゲリータ 1,850 (2,035)
モッツァレラ、トマトソース、バジル

Marinara
Tomato sauce, oregano, garlic, basil
マリナーラ 1,260 (1,386)
トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル

Romana
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano, basil
ロマーナ 1,950 (2,145)
トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、オレガノ、バジル

Pepperoni
Tomato sauce, mozzarella, basil, chorizo, jalapeno
ペパロニ 2,000 (2,200)
トマトソース、モッツァレラ、バジル、チョリソー、ハラペーニョ

Capricciosa
Tomato sauce, mozzarella, mortadella, olive, mushroom, onion, basil
カプリチョーザ 2,050 (2,255)
トマトソース、モッツァレラ、モルタデッラ、オリーブ、マッシュルーム、玉ねぎ、バジル

Melanzane
Tomato sauce, mozzarella, basil, homemade salsiccia, fried eggplant, ricotta cheese
メランザーネ 2,180 (2,398)
トマトソース、モッツァレラ、バジル、自家製サルシッチャ、揚げナス、リコッタチーズ

Mexicana
Tomato sauce, homemade salsiccia, jalapeño, cherry tomatoes, garlic, coriander, red onion
メキシカーナ 2,400 (2,640)
トマトソース、自家製サルシッチャ、ハラペーニョ、プチトマト、ニンニク、パクチー、赤玉ねぎ

[BIANCA]

Bianchetti
Mozzarella, whitebait, perilla, garlic, green chili
ビアンケッティ 1,980 (2,178)
モッツァレラ、シラス、大葉、ニンニク、青唐辛子

Antichi sapori
Smoked mozzarella, mortadella, rucola, cherry tomatoes
アンティキサポーリ 2,180 (2,398)
燻製モッツァレラ、モルタデッラ、ルッコラ、チェリートマト

Tonno
Mozzarella, tuna, red onion, capers, anchovy, oregano, basil
トンノ 2,200 (2,420)
モッツァレラ、ツナ、赤玉葱、ケーパー、ブラックオリーブ、アンチョビ、オレガノ、バジル

Monte bianco
Mozzarella, ricotta cheese, pancetta, black pepper, capers
モンテビアンコ 2,200 (2,420)
モッツァレラ、リコッタチーズ、パンチェッタ、黒胡椒、ケーパー

Funghi
Mozzarella, mixed mushroom, mushroom cream, Italian parsley
フンギ 2,200 (2,420)
モッツァレラ、キノコミックス、キノコクリーム、イタリアンパセリ

Isola verde
Mozzarella, shrimp, capers, fresh cream, rucola
イゾラヴェルデ 2,330 (2,563)
モッツァレラ、小エビ、ケーパー、生クリーム、ルッコラ

Quattro formaggi
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano
クワトロフォルマッジ 2,330 (2,563)
モッツァレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

Bismarck
Mozzarella, pancetta, mushroom, basil, egg
ビスマルク 2,330 (2,563)
モッツァレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、バジル、卵

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA

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 400 円（+ 税）を頂戴しております。
A charge of 400 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

TAPAS

[COLD]

Homemade stracciatella and seasonal fruits
自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ — 1,680 (1,848)

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ — ask

Marinated octopus (Shinojima) and celery
愛知篠島産 真蛸とセロリのマリネ — 780 (858)

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

Conger eel escabeche, marinated in balsamic vinegar
江戸前穴子のエスカベッシュ — 920 (1,012)

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini served cold
北海道産 生雲丹と唐墨の冷製カッペリーニ — 1,530 (1,683)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ — 1,680 (1,848)

[HOT]

Smoked mackerel served with mashed potato
炙り鯖の瞬間スモーク
マッシュポテト添え — 660 (726)

Zuppa forte (spicy neapolitan beef tripe stew)
ズッパフォルテ
ナポリのピリ辛もつ煮込み — 1,170 (1,287)

Stewed Toman beef (Miyazaki) in white wine
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み — 1,170 (1,287)

Anno sweet potato (Kagoshima) gnocchi
鹿児島産 安納芋のニョッキ — 1,250 (1,375)

SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced
擦りたてハムとサラミの盛り合わせ — S 1,350 (1,485) L 1,820 (2,002)

Aged 17 month, prosciutto (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)

＋

Pizza bread
ピッツァパーネ（ピザ生地パン）
お料理に合わせてどうぞ — 500 (550)

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。

Aged fresh wine salami ワイン熟成生サラミ	700 (770)	Finocchiona フィノッキオーネ	700 (770)
Mortadella モルタデッラ	700 (770)	Coppa コッパ	700 (770)
Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	700 (770)	Lonza ロンザ	700 (770)

SALAD

Garden salad
三浦野菜のガーデンサラダ — S 880 / L 1,150 (S 968 / L1,265)

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

Homemade roasted pork and rucola salad with balsamic sauce
自家製ローストポークとルッコラのサラダ
バルサミコソース — 890 (979)

FRITTO

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

Squid (Kagoshima) fritto
鹿児島産 小ヤリイカのフリット — 880 (968)

Seaweed Zeppoline
岩のりのゼッポリーニ — 480 (528)

Hand-cut french fries
手切りフライドポテト — 550 (605)

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

PASTA&RISOTTO

Pacific saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino with a sprinkle of dried mullet roe
: Spaghetti
北海道産 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 — 1,400 (1,540)

Classic pomodoro served with homemade ricotta cheese
: Spaghetti
クラシックポモドーロ 自家製リコッタ添え
：スパゲッティ — 1,380 (1,518)

Homemade salsiccia and mushroom in cream sauce
: Fettucine
自家製サルシッチャと木の子のクリームソース
：フェットチーネ — 1,580 (1,738)

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and porcini bianco risotto
鹿児島産 黒さつま鶏とポルチーニのビアンコリゾット — 1,700 (1,870)

MAIN

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

Okome pork (Miyazaki) cutlet
宮崎産 お米豚のカツレツ — 1,920 (2,112)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) tagliata
宮崎産 都萬牛のタリアータ — 3,080 (3,388)

SIDE OF WINE

Italian pickles
イタリアンピクルス — 490 (539)

Raisin butter
レーズンバター — 500 (550)

Two kinds of olive
オリーブ２種 — 500 (550)

Sweet potato chips and mascarpone
さつまいもチップスとマスカルポーネ — 620 (682)

LAMMS cheese platter
"LAMMAS" チーズ盛り合わせ — 1,320 (1,452)