





PIZZA


BIANCA


 Mais (Mozzarella, Corn, Ham, Fresh cream, Basil, Grana padano)
マيس 1,820
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)
アルゲ 1,930
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


 Bismarck (Mozzarella, Half-boiled egg, Pancetta, Mushroom, Basil, Grana padano)
ビスマルク 2,040
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


 Montebianco (Ricotta, Pancetta, Mozzarella, Black pepper, Grana padano)
モンテビアンコ 2,040
リコッタ, パンチェッタ, モッツアレラ, 黒胡椒, 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 2,150
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)
クアトロフォルマッジ 2,150
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


ROSSA


 Doc (Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano)
DOC 2,150
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)
マルゲリータ 1,710
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)
マリナーラ 1,380
トマトソース, ニンニク, オレガノ, バジル

 Romana (Tomato sauce, Mozzarella, Onion, Anchovy, Oregano, Basil, Grana padano)
ロマーナ 1,820
トマトソース, モッツアレラ, 玉ねぎ, 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 1,820
トマトソース, モッツアレラ, ピカンテサラミ, 'Nduja, バジル, グラナパダーノ

 Cotto e olive (Tomato sauce, Olive, Mozzarella, Italian ham, Basil, Grana padano)
コットエオリーベ 1,820
トマトソース, オリーブ, モッツアレラ, イタリア産ハム, バジル, グラナパダーノ

 Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella
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 +550



Trattoria
e
Pizzeria
MOTHERS



南イタリア カンパーニャ州グラニャーノ村の
パスタを使用しております。
Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.

SALUMERIA

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 1,320 L 1,850
Assorted culatello ルリアーノ社のクラテッロづくし	2,040
22-month aged prosciutto 22 カ月熟成プロシュートづくし	1,680
+	
Pizza bread	
ピッツアパーネ (ピザ生地パン)	530
+	
Coppa di parma コッパ デイ パルマ	750
Tuscan salami サラーム トスカーナ	750
Iberian chorizo salami (aged 6 months) イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成	660
Iberian salchichon salami (aged 6 months) イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成	660
Renieri pancetta レニエリ パンチェッタ	750

SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 L 970
Vegetables (Miura) garden salad with onion dressing 三浦野菜のガーデンサラダ	S 750 L 970
Rucola and seasonal fruit salad ルッコラと季節のフルーツのサラダ	920

FRITTO

Seafood (Kagoshima) fritto misto mare 鹿児島産 魚介のフリットミストマーレ	1,080
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860
Prociutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ (1個)	320
French fries フライドポテト	550

TAPAS

-COLD-

Burrata cheese and fruits tomato caprese with truffle sauce ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ トリュフソース	2,180
Scallop and pomelo tartar ホタテと土佐文旦のタルタル	1,210
Carpaccio of today's fresh fish 本日の鮮魚のカルパッチョ	ask
Marinated octopus (Mie) and potatoes 三重産 真蛸とジャガイモのマリネ	640
Conger eel escabeche hint of saffron 穴子のエスカベッシュ サフラン風味	720
Three types of assorted sea food 魚介類の3種盛り合わせ 2名様分	1,100
(カルパッチョ、タコとジャガイモのマリネ、穴子のエスカベッシュ)	
Toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,580
Daisen chicken inboltini with wrapped in asparagus, dried tomato and mozzarella 大山地鶏のインヴォルティーニ (アスパラ、ドライトマト、モツアレラ)	880

Hachimantai pork porchetta 八幡平ポークのポルケッタ	720
Smoked duck served with sweet watson pomelo marmalade 鴨スモーク 甘夏マーマレード添え	760

Three types of assorted meat dish 肉の3種盛り合わせ 2名様分	1,100
(ポルケッタ、大山地鶏のインヴォルティーニ、鴨スモーク)	

-HOT-

Trapanese seafood couscous 魚介類のクスクス トラパネーゼ風	1,480
Sicilian style octopus (Mie) and pork meatballs 三重産 真蛸と豚肉のミートボール シチリア風	720
Grilled vegetables served with bagna càuda sauce 季節野菜のグリル バーニャカウダソース	980
Stewed webfoot octopus in tomato sauce -Polpo Affogato- 飯蛸の溺れ煮 ポルポアッフォガート	880

PASTA

Classic pomodoro served with homemade ricotta cheese : Spaghetti クラシックポモドーロ 自家製リコッタチーズ添え	1,080
: Spaguetty	
Whitebait (Aichi,shinojima) peperoncino served with dried mullet roe : Spaghetti 愛知篠島のシラスのペペロンチーノ	1,320
: カラスミかけ	
: Spaguetty	
Awaji onion and pancetta amatriciana : Spaghetti 淡路玉葱とパンチェッタのアマトリチャーナ	1,280
: Spaguetty	
Carbonara used eggs from a 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	1,380
: Spaguetty	
Firefly squid, rape blossoms and cherry tomato sauce : Linguine ホタルイカと菜の花、ミニトマトソース	1,540
: リングイネ	
White asparagus cacio e pepe : Tagliatelle ホワイトアスパラのカチョエペペ	1,480
: タリアテッレ	
Broad beans and pancetta served with pecorino : gnocchi そら豆とパンチェッタのニョッキ	1,400
: ベコリーノかけ	

MAIN

Swordfish cutlet with tomato and basil checca sauce メカジキのカツレツ トマトとバジルのケッカソース	1,600
Red sea bream aqua pazza 真鯛のアクアパッツァ	1,850
Grilled iberico pork loin イベリコ豚肩ロースのグリル	1,680
Roasted lumb and inka-no-mezame potato with parsley and lemon gremolata sauce 仔羊とインカのめざめのロースト	1,850
パセリとレモンのグレモラーソース	
Stewed toman beef (Miyazaki) in white wine 宮崎都萬牛の白ワイン煮込み	1,980

SIDE OF WINE

Sweet potato chips and mascarpone さつまいもチップスとマスカルポーネ	680
Assorted cheese チーズの盛り合わせ 3種 1,450 5種 2,420	
Olives オリーブ	550
Italian style pickles イタリアンピクルス	530