

Menú cena

【Antipasti Freddo~冷たい前菜~】

- ・NORAのおすすめ前菜盛り合わせ ¥2400
- ・チェリートマトヒブッラータチーズのサラダ
“カプレーゼ” ¥980
- ・たっぷり鎌倉野菜の気まぐれサラダ
“インサラータ・ミスタ” ¥890
- ・燻製メカジキヒオレンジの
カルパッチョ仕立て ¥700
- ・揚げ茄子のピネガーマリネ “カポナータ” ¥630
- ・イタリア風イワシの南蛮漬け
“スカパーチェ” ¥630



【Antipasti Caldo~温かい前菜~】

- ・ナス・モッツアレラチーズ・トマトソースの
重ね焼き ¥890
- ・イダコのとマト煮 ¥780
- ・ポテトのオープン焼き
ローズマリー風味 ¥480
- ・季節野菜のオープン焼き アンチョビ風味
¥890



【Stuzzichini~おつまみ~】

- ・オリーブのマリネ ¥480
- ・本日のチーズ
詳細はスタッフまでお尋ねください。



【Fritto~揚げ物~】

- ・3種のフリット・ミスト ¥980
- ・生海苔の揚げパン “ゼッポリーネ” ¥600
- ・シチリア風ひよこ豆ペーストのフリット
“パネッレ” ¥550
- ・小ヤリイカ “カラマリ” のフリット ¥650
- ・ポテトフライ ¥480
ほんのり甘いキタマカリ

【Primo Piatto~パスタ~】

- ・シンプルなたマトソース スパゲッティ ¥1000
- ・オリーブ・ケッパー・アンチョビの
トマトソース スパゲッティ ¥1100
- ・揚げ茄子と塩漬けリコッタチーズの
トマトソース スパゲッティ ¥1280
- ・トマト・バジル・モッツアレラチーズの
ニョッキ ¥1300
- ・アーモンドと羊のチーズ・チェリートマトの
ペーストソース プジアーテ or リングイネ
¥1300
- ・アサリとチェリートマトのボンゴレ スパゲッティ
¥1400
- ・イワシ・松の実・レーズン・ウイキョウの
ソース カサレッチェ ¥1480
- ・カラスミヒルーコラのペペロンチーノ
スパゲッティ ¥1580
- ・ナポリ風 牛ホホ肉と玉ねぎの
煮込みソース ズイーティ ¥1650



【Pesce~魚料理~】

- ・シチリア風 メカジキの香草パン粉焼き ¥1450
- ・本日の鮮魚のアクアパッツァ ¥2400~



【Brace~炭火焼~】

- ・自家製ソーセージ
“サルシッチャ” の炭火焼 ¥980
- ・本日の豚肉の炭火焼
別紙をご覧ください。
- ・メカジキの炭火焼 ¥1350
- ・季節野菜の炭火焼 ¥980



【Dolce~デザート~】 ALL ¥500

- ・ババ
ナポリの名物お菓子
ラム酒香るシロップしみみケーキ
- ・カンノーロ
ゴッドファーザーでもおなじみ!
揚げ生地のたっぷりリコッタ・クリーム
- ・ティラミス
定番だけど本格派
- ・アッフオガード
パニラジェラートとエスプレッソ ほんのリアニスの香り
- ・本日のジェラート



- ・自家製フォカッチャ ¥300