



AOI NAPOLI RECOMEND MENU

Antipasti 前菜

【冷前菜】

イタリア タマニーニ社製手動生ハムスライサーでスライスするパルマ産24ヶ月熟成プロシュート	R25g	750
	L40g	1080
★ 濃厚な鶏白レバーのムース メルバトースト添え		980
季節野菜のパーニャカウダ		1050
青いナポリサラダ バルサミコドレッシング		1050
★ イワシのコンフィとホワイトセロリ、オリーブのサラダ レモンドレッシング		1200
★ 大分県産フルーツトマト“玄”とホタテ貝のマリネ ガスパチョスープとともに		1300
★ 山形県産さくらんぼ“佐藤錦”と大分県産フルーツトマト“玄”の冷製フェデリーニ		1300
★ ハンガリー産鴨胸肉のアフェッタ アメリカンチェリーとバルサミコのソース		1350
ルッコラセルパチコと香川県産ホワイトアスパラガスのサラダを添えて		1350
長崎県産キントキダイのカルパッチョ 新タマネギとともに		1400
★ 小海老とアボカド、ズッキーニ、フルーツトマトのマリネ ワサビのアクセント		1500
★ パルマプロシュートと泉州水ナス、白桃、モッツアレラブッフアラのサラダ仕立て		1500

【温前菜】

★★ 絹川茄子のフリット トリュフ香るキノコデュークセルクリームソースとともに		1200
★ 愛知県産シラスと高知県産青唐辛子のオムレツ		1200
★ ゴールドラッシュと新メークインのフリット 焦がしバターソース		1250
★ 香川県産ホワイトアスパラガスのソテー トリュフ卵のソース		1300
★ 宮城県産 天使海老とターサイのソテー カラスミのソース		1500
★ 限定！京都府産鮎のセモリナフリット キュウリと粒マスタードのコンディメント		1500
★ ノドグロとアサリ、旬野菜のココット蒸し 香ばしい白ゴマとオリーブオイルのソース		1800

Pizza ピッツァ

釜揚げシラスのマリナーラ “チチニエッリ”		1450
イタリア産サラミと4種キノコのピッツァ “フンギ”		1650
★ イワシのコンフィと夏野菜のピッツァ “サルデ”		1700
自家製サルシッチャとナポリ野菜”フリアリエッリ”のピッツァ “フリアリエッリ”		1700
★ イタリアのローストポーク”ポルケッタ”と有機シチリアレモン、ルッコラセルパチコのピッツァ “リモーネ”		1800
窯焼き塩麹チキンとピリ辛サラミ、茄子のピッツァ “ディアボラ”		1800
ゴルゴンゾーラチーズとセミドライイチジクのピッツァ “フィーコ”		1800

Primi Piatti パスタとリゾット

新タマネギのグリルと厚切りベーコンのアマトリチャーナ スパゲッティ or ペンネ		1400
イワシのボルペッティとホワイトセロリのアーリオオーリオ 生スパゲッティ 香草パン粉がけ		1550
★ グラナパダーノチーズのフォルマで和える フェットチーネ		1600
★ アサリとイエロートマトソースのボンゴレジャッロ スパゲッティ		1650
釜揚げシラスと万願寺唐辛子のアーリオオーリオ リングイネ サルディーニャ産ポットルガがけ		1700
ホワイトアスパラガスとトリュフのリゾット 温度卵とともに		1950

Secondi Piatti お肉

【本日の炭火・薪火焼きお肉料理】

★ ハンガリー産マグレ鴨胸肉 オレンジビガラードソース		2750
★ 福島県産あぶくま豚肩ロース 西京味噌マデラソース		g/18
★ 北海道産 土幌黒牛サーロイン肉 ワサビヴェルデ添え		g/26

Dolci ドルチェ

本日のジェラート (パッションヨーグルト / ブラッドオレンジ)		550
クレームキャラメル		550
アリンコ塩キャラメルロールケーキ		650
こだわりのティラミス		650
ガトーショコラ		650