

AOI NAPOLI RECOMEND MENU

*Antipasti* 前菜

【アンティパスト (タパス 小皿)】

冬ゴボウと自家製ドライトマトのアーリオオーリオ	680
フリッタータ ~田舎風オムレツ~	680
鶏胸肉とオレンジのさつま芋サラダ	680
キノコのマリネ ヴィネグレット仕立て	680
ホタテ小柱と春キャベツ、粒マスタードのクスクスサラダ	700
カボナータ ミナスのトマト煮込み ~シチリア風~	700
小ヤリイカのマリネ プッタネスカ風	700
※ 上記より好きなタパス 3種お選びいただき盛り合わせにて提供も可能です!	1500

【冷前菜】

季節野菜のバーニャカウダ	1100
青いナポリサラダ バルサミコドレッシング	1100
★ 【シェフオススメ!!】 仔牛モモ肉のヴェネチア風パテ メルバトースト添え	1200
★ インサラータ・ディ・マーレ (魚介のマリネ)	1400
天然ホウボウのカルパッチョ アンチョビソースとハーブを添えて	1380
	Grande 2070

【温前菜】

青海苔を練り込んだじゃが芋のニョッキフリット アンチョビのクリームソース	980
★ あさりとムール貝の白ワイン蒸し レモンとたっぷりの黒胡椒のアクセント	1200
柔らかく煮込んだトリッパ [セモリナフリット or ピステッカ]	1250
★ ソフトシェルシュリンプと菜の花のセモリナフリット	1300

*Primi Piatti* パスタ

アサリとルッコラセルバチコ、ボッタルガのボンゴレピアンコ スパゲッティ	1650
★ オイルサーディンとアーリーレッド、ういきょうのアーリオオーリオ スパゲッティ	1600
★ 仔羊肉のトマト煮込みとレンズ豆のトマトソース ブカティーニ	1700
柔らかく煮込んだ牛すじのトマトソース 特製ラザニア	1700
★ ヤリイカと菜の花、フレッシュトマトのアーリオオーリオ リングイネ	1800
★ 小海老と香り豊かなボルチーニ茸のピアンコソース タリアテッレ	1800

*Secondi Piatti* お肉

【本日の炭火・薪火焼きお肉料理】

★ 鹿児島県産 黒毛和牛A5サーロイン肉 トリュフ塩を添えて	100g ~	g/36
★ 山形県産 山形豚肩ロース肉	200g ~	g/19
( 淡路玉ねぎと赤ワインのソース or 黒胡椒のソース )		

## Pizza ピッツァ

### 【本日のおすすめピッツァ】

3月8日は国際女性デー ミモザの日 スパークリングカクテル「ミモザ」といっしょにお召し上がりください！

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| ★ プロシュートコットと菜の花、ゆで卵のピッツァ "ミモザ" | 1780 |
| ★ イタリアンカラー3色のピッツァ "トレコロレ"      | 1800 |

### 【ROSSO ~トマトベース~】

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| ★ 自家製ツナとアーリーレッドのマリナーラ "トンノ"        | 1450 |
| ピカンテサラミとンドゥイヤ、プロシュートコットのマチェライオピッツァ | 1680 |
| ★ 春キャベツとアンチョビのトマトソースピッツァ "キャヴォロ"   | 1680 |
| 燻製モッツァレラを使ったピッツァ "マルゲリータ プロヴォーラ"   | 1700 |
| ★ 淡路玉ねぎと黒胡椒のトマトソースピッツァ "チッポラ"      | 1700 |
| ★ 牛スジのトマト煮込みを包んだピッツァ "カルツォーネ"      | 1750 |
| ★ 濃厚なマスカルポーネと生ハムのマルゲリータ"スペチャーレ"    | 1980 |

### 【BIANCA ~チーズベース / その他~】

- |  |       |
|--|-------|
| イワシとカルチョフィ、チェリートマトのピッツァ "サルデ"            | 1,680 |
| 自家製サルシッチャと芽キャベツ、リコッタチーズのピアンカピッツァ "マイアーレ" | 1700  |
| シラスと生海苔、ドライトマトのピッツァ "ピアンケッティ"            | 1700  |
| ★ トリッパと揚げ茄子のジェノベーゼソース ピッツァ               | 1700  |
| イチジクの赤ワイン煮とゴルゴンゾーラドルチェ、ハチミツのピッツァ "フィーコ"  | 1800  |
| ★ 魚介たっぷりの漁師風ピッツァ "ペスカトーレ"                | 2000  |

## Dolci ドルチェ

### 【ドルチェピッツァ】

- |   |      |
|---|------|
| ★ ハート形のドルチェピッツァ "クォーレ" ※下記3種類からお好きな味をお選びください。<br>( 林檎とシナモン / パナナ / コーヒー ) | 1300 |
|---|------|

### 【数量限定！ アンジェラ・フリット ~天使の揚げシュークリーム~】

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| ★ ナッツたっぷりのトルタカプレーゼ           | 500 |
| 本日のジェラート ( ブラッドオレンジ / 青リンゴ ) | 550 |
| クレマ・ディ・カタラーナ                 | 600 |
| ★ バナナムースとチョコレートのセミフレッド       | 600 |
| 旬のさつまいものプディーノ                | 680 |
| ★ たっぷりのベリーの自家製リコッタチーズケーキ     | 680 |
| ★ チョコレートの濃厚なテリーヌ             | 680 |