



2018/1/5

## AOI NAPOLI RECOMEND MENU

## Antipasti 前菜

|   |      |
|---|------|
| 【冷前菜】   |      |
| ★ 白身魚のマンテカート (魚とジャガイモのリエット) メルバトースト添え             | 600  |
| ★ 青森県産ゼネラル・レクラークとパルマ産プロシュート                       | 850  |
| 季節野菜のバーニャカウダ                                      | 900  |
| 青いナポリサラダ バルサミコドレッシング                              | 950  |
| ★ 自家製ベーコンと3色カリフラワーのゴルゴンゾーラ シーザーサラダ                | 950  |
| ★ しっとりとした仕上げた鴨肉のテリーヌ 彩り野菜のピクルスとセミドライイチジクとともに      | 1000 |
| 鹿児島県産ヒラスズキのカルパッチョ ゆずドレッシング                        | 1150 |
| ★ タスマニア産スモークサーモンとタルティーボ、ルッコラセルバチコのほろ辛いサラダ レモンの香り  | 1150 |
| 【温前菜】   |      |
| 群馬県産下仁田ネギの丸ごとグリル ゴルゴンゾーラクリームソース                   | 700  |
| オランダ産パレルモ (細長いパプリカ) のロースト 優糖星と白バルサミコのソース 小さなサラダ添え | 850  |
| 釜揚げシラスとじゃが芋、キノコのアヒージョ                             | 900  |
| ワカサギと“しいたけ侍”のフリットミスト                              | 900  |
| 桃カブと天使エビのグリル 擦りおろした桃カブのソース                        | 1100 |

## Pizza ピッツァ

|  |      |
|--|------|
| ★ 釜揚げシラスと揚げ長芋、サルデーラのマリナーラ “ピアンケッティ” ※モッツァレラなし    | 1400 |
| 濃厚なウニのトマトクリームソースピッツァ “ウニゲリータ”                    | 1650 |
| ★ 宮城県産渡りガニの旨味を凝縮したソースとポロネギのピッツァ “グランキオ”          | 1750 |
| とろとろ牛テール赤ワイン煮込みの包み焼きピッツァ “カルツォーネ”                | 1750 |
| 香り高いポルチーニ茸のクリームソースピッツァ “ポルチーニ”                   | 1800 |
| ★ 赤ワインでコンポートした紅玉とゴルゴンゾーラチーズのピッツァ “メーラ” ※モッツァレラなし | 1850 |
| 香り高いトリュフ、マッシュルームのソースと水牛モッツァレラのピッツァ “タルトゥフォ”      | 1850 |
| カルフォルニア産ブラータと北海道産ミニトマトのピアンカピッツァ “ブラータ”           | 2000 |

## Primi Piatti パスタとリゾット

|  |      |
|--|------|
| ちりめんキャベツと鶏モモ肉の赤ワイン煮ソース フェットチーネ                   | 1450 |
| 釜揚げシラスと岡山県産紅くるり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をかけて | 1500 |
| イタリア産グラナパダーノチーズのフォルマで和えた フェットチーネ トリュフがけ+200      | 1500 |
| プチヴェールと鴨モモ肉のラグーソース イタリア産そば粉を使ったキタツラ              | 1550 |
| 苺と香り高い黒トリュフのリゾット                                 | 1700 |

## Secondi Piatti お肉

|  |      |
|--|------|
| 【本日の鮮魚】  |      |
| ★ 国産 マダイ                                       |      |
| (香草焼き 2500   アクアパッツァ 2800   ズッパ ディ ペッシェ 3150 ) |      |
| 【本日の肉料理】                                       |      |
| スペイン産イベリコ豚“ベジョータ”肩ロース肉の炭火焼き バルサミコソース           | 2300 |
| ★ 北海道産蝦夷鹿内モモ肉の炭火焼き 濃厚な赤ワインソース                  | 2500 |
| 宮城県産黒毛和牛リブロース肉の炭火焼き 白ネギの炭ソース                   | 3000 |

## Dolci ドルチェ

|  |     |
|--|-----|
| 本日のジェラート ( アプリコット / グレープフルーツ )                                       | 470 |
| ガトーショコラ  | 510 |
| ★ ピエモンテ名物チョコレート風味のプリン“ボネ” ~アマレットの香り~                                 | 600 |
| ★ しっとり焼き上げたビスキュイパンドジェンヌとフランボワーズのパタークリーム”フランボワジェ”<br>~ラズベリージャムのアクセント~ | 650 |