

ANTIPASTI アンティパスティ (前菜)

- グリルエビのスピエディーニ Grilled Shrimp Spiedini 31
温製ジャイアントビーンサラダ | フェンネル | ルッコラ | グリーンオリーブ
サルサルスティカ | レモンシトラス
- フリット盛り合わせ Fritto Misto 34
カラマリのフライ | エビ | ポートペロマッシュルーム | フェンネル |
かぼちゃ | カラブリアンチリアイオリ | マリナーソース
- かぼちゃのブルスケッタ Bruschetta di Zucca 23
ローズマリークロスティーノ | 地元産ゴートチーズのホイップ | バターナッツ
スクワッシュ | ローストアップル | スパイシハニー | かぼちゃの種
- モルタデッラのムース Spuma di Mortadella 28
モルタデッラのホイップ | ビスタチオペスト | ルッコラ | パヌッツォ |
エクストラバージンオリーブオイル

INSALATE

サラダ

追加: グリルチキン Chicken 14 | エビ Shrimp 22 | 本日のお魚 Fish 時価

- トリコロール サラダ Tricolore Salad 25
ルッコラ | エンダイブ | ラディッキオ | クルミ | 青りんご | ゴルゴンゾーラ
ドルチェ | 地元産ハニーとタイムのヴィネグレット
- ヌイグリルロメイン サラダ Nui Grilled Romaine Salad 24
地元産ペビーロメイン | ダブル燻製ベーコン | ハーブフォカッチャクルトン |
ゆで卵 | パルメザンフリコ | パーニャカウダヴィネグレット
- ヌイ ミックスサラダ Nui Insalata Mista 27
地元産レタス | パルミジャーノレッジャーノ | ミニトマト | キュウリ | 松の実
| コンディメントバルサミコ | エキストラバージンオリーブオイル

ROMAN PIZZA ローマピザ

長方形のローマピザは、3日間発酵させた特別な生地を用いて作られます。ヌイでは、イタリアの「00粉」小麦粉とエキストラバージンオリーブオイルを熟成段階で使用し、厚くて味わいのあるふわふわのクラストを作り出します。



アマンテ デッラ カルネ** Amante della Carne** 38 74
サンマルツァーノトマトソース | パルメザン | モッツアレラ |
イタリアンソーセージ | ペパロニ | 燻製ベーコン | オレガノ

きのことカンボゾラ** Funghi e Cambozola** 38 74
トリュフベジメメルソース | ローストマッシュルーム | キャラ
メリゼオニオン | ペコリーノ | カンボゾラチーズ | ルッコラ

本日のおすすめ** Speciale del Giorno** 38 74
季節の食材 | シェフのおすすめ

追加トッピング 各 8
アーティチョーク Anchovies | ルッコラ Arugula | キャラメリゼオニオン
Caramelized Onions | フレッシュモッツアレラ Fresh Mozzarella |
イタリアンソーセージ Italian Sausage | ハラペーニョ Jalapeno |
マッシュルーム Mushrooms | オリーブ Olives | ペパロニ Pepperoni
| パイナップル Pineapple | プロシュート Prosciutto | 燻製ベーコン
Smoked Bacon | スパイシーコッパ (ハム) Spicy Coppa

NEAPOLITAN PIZZA ナポリピザ

丸い形のナポリピザは、イタリアの「00粉」小麦粉を使用した自家製の生地を2日間発酵させて作ります。石窯で焼いたピザは薄くてパリパリの食感をお楽しみいただけます。伝統的で本格的なピザをお楽しみいただくため、追加トッピングはおすすめしていません。

カリフラワークラストにアップグレード GF 4

クアトロ フォルマッジ Quattro Formaggi 34
サンマルツァーノトマトソース | フレッシュモッツアレラ | ペコリーノ
| ゴルゴンゾーラドルチェ | パルミジャーノレッジャーノ

クラシック マルゲリータ Margherita Classica 31
サンマルツァーノトマトソース | フレッシュモッツアレラ | バジル |
エクストラバージンオリーブオイル

グリルチキン ペスト Grilled Chicken Pesto 36
バジルペスト | モッツアレラ | レッドオニオン | アーティチョークの新芽
| トマトピューレ

ディアボラ** Diavola** 38
ペパロニ | インドウイヤー | スパイシーコッパ (ハム) |
フレッシュモッツアレラ | カラブリアンチリハニー

PANE CASERECCIO 自家製パン

- ナポリ式コルネットィ Cornetto Napolitano 34
プロシュート | フレッシュモッツアレラ | バジル | ルッコラ
ブッラータチーズを追加 + 14
- ローマ風フォカッチャ Roman Style Focaccia 14
ガーリックバター | パルメザン | ポモドーロソース
ノンナのミートボールを追加 + 18

LA PASTA

パスタ

- ガルガネリ・ボロネーゼ Garganelli Bolognese 41
ポモドーロ | サルミ | 仔牛 | ビーフ | ソフリット | 生クリーム |
パルミジャーノレッジャーノ
- ブカティーニ・カルボナーラ Bucatini alla Carbonara 39
卵の黄身 | ダブル燻製ベーコン | ペコリーノロマーノ | ブラックペッパー
- スパゲッティ & ミートボール Spaghetti e Polpette 44
ポモドーロ | 自家製ビーフ & ポークミートボール |
バジルとパルミジャーノレッジャーノをのせて
- エビのリングイネ** Linguine con Gamberi** 55
地元産エビ | ミニマトロースト | カラブリアンチリ |
ガーリック白ワインソース
- マッシュルーム ラビオリ Mushroom Ravioli 40
セージブラウンバター | バターナッツスクワッシュロースト | アマレットィ
| サバ

NUI SPECIALITA

ヌイ特選料理

- チキン パルミジャーナ Chicken alla Parmigiana 40
衣付き鶏むね肉 | サンマルツァーノトマトソース | モッツアレラチーズ |
スパゲッティ | アッラッサーシーナ | バジル
- 本日のお魚料理** Pesce del Giorno** 55
ハワイ近海で採れた本日のお魚 | 季節の地元食材とともに
- ローマ風カリフラワー Cavolfiore alla Romana 38
ローストカリフラワー | ヴィーガン “パルメザンチーズ” | カラントゥ & 松の実 |
温かいケッパーヴィネグレット
- 牛肉の煮込み** Brasato di Manzo** 62
ショートトリブの煮込み | ローストガーリックマッシュポテト | ニンジンの
グラッセ | クレミニマッシュルーム | マルサラワインソース

CONTORNI

コントルノ (付け合わせ)

- 芽キャベツのフライ Fried Brussels Sprouts 19
ダブル燻製ベーコン | コンディメントバルサミコ
- ローストマッシュルーム
Hearth Roasted Mushrooms 21
カンボゾラ | ローズマリーのフライ
- ローストガーリック マッシュポテト
Roasted Garlic Mashed Potatoes 18
パルメザンチーズ | チャイブ
- 青菜炒め Braised Greens 17
ガーリック | カラブリアンチリ | レモン

食物アレルギーをお持ちのお客様は、サーバーまでお知らせください。
以下のオプションに変更も可能です。

GF グルテンフリー V ベジタリアン

*肉類、魚介類、鶏卵等の生食またはそれに近い形での消費は食中毒の危険性が
高まる恐れがあることを予めご了承ください。
**インクルーシブパッケージのお客様は追加料金\$30でアップグレードが可能です。

表示料金にはハワイ州消費税は含まれておりません。6名以上のグループのお客様に
は、18%のサービス料を予め加算させていただきます。

DESSERT

FINALE

デザート

ヌイ・ティラミス* NUI Tiramisu*	18
コナコーヒーに浸したレディフィンガークッキー マスカルポーネ カルレア チョコレートチュイル ココアパウダー	
レモンオリーブオイルケーキ Lemon Olive Oil Cake	18
レモンメレンゲ 地元産ハニークロッカント レモンシャーベット	
ブランマンジェ Bianco Mangiare	18
シシリアンアーモンドカスタード シトラスリコッタ トーストピスタチオ レモンアマート	
カンノーリ・シチリアーニ* Cannoli Siciliani*	16
揚げた生地 リコッタ オレンジ ダークチョコレート ピスタチオ 粉砂糖	
ジェラート* (3スcoop) Gelato* Three Scoops	16
バニラ チョコレートファッジ ピスタチオ	
ソルベ* (3スcoop) Sorbeto* Three Scoops	16
レモン パッションフルーツ オレンジグアバ マンゴー	
エスプレッソ Espresso	6
淹れたてをどうぞ	
コナコーヒー・アフォガート Kona Coffee Affogato	12
バニラジェラートと共に	

*テイクアウト可

DRINKS

SODA & SMOOTHIES

ソーダ& スムージー

イタリアンソーダ Italian Soda	8
パイナップル グアバ リリコイ キウイ	
スムージー Smoothies	12
ペレズ・ケイキ ストロベリー チョコレート マンゴー	
ソフトドリンク Soft Drinks	6
コーラ ダイエットコーラ スプライト ジンジャーエール クラブソーダ ドクターペッパー ルートビア レモネード アイスティー	

TROPICAL DRINKS

トロピカル カクテル

マイタイ Mai Tai	20
ライト&ダークラム オルジュート パイナップルジュース オレンジジュース	
イタリアンマイタイヘアアップグレード	+4
アマーロアベルナフロートを追加	
ピニャコラーダ Piña Colada	20
ライトラム パイナップルジュース ココナッツシロップ	
ラヴァフロー Lava Flow	20
ライトラム パイナップルジュース ココナッツシロップ ストロベリーシロップ	

BEER ON TAP ドラフトビール

コナ・ブリューイング・カンパニー Kona Brewing Company	12
ロングボード・ラガー Longboard Lager	
ビッグウェーブ・ゴールデンエール Big Wave Golden Ale	
ファイヤーロック・パールエール Firerock Pale Ale	
キャストウェイ IPA Castaway IPA	
季節のフレーバー Seasonal Brew	
ペローニ Peroni	12

BEER BY THE BOTTLE ボトルビール

国産ビール Domestic	10
バドワイザー Budweiser	
バドライト Bud Light	
クアーズライト Coors Light	
ミケロブ・ウルトラ Michelob Ultra	
輸入ビール Imported	11
ハイネケン Heineken	
コロナ・エキストラ Corona Extra	
ノンアルコールビール Non-Alcoholic	8
ハイネケン 0.0 Heineken 0.0	

ITALIAN INSPIRED COCKTAILS

イタリアンカクテル

リモンチェッロ レモンドロップ Limoncello Lemon Drop	22
リモンチェッロ ティトス・ウォッカ レモンジュース シンプルシロップ	
リリコイ・ネグロニ Lilikoï Negroni	22
カンパリ ジン スイートベルモット リリコイビューレ	
トスカーナバーボンサワー Tuscan Bourbon Sour	22
バーボン サワー イタリアン赤ワインフロート	
洋梨のモスコミュール Pear Moscow Mule	22
洋梨のウォッカ ジンジャービール ライム	
アメリカノ Americano	22
カンパリ スイートベルモット 炭酸水	
イタリアン・マルガリータ Italian Margarita	22
テキーラ ライムジュース シンプルシロップ サワー ディサローノ アマレット	
アペロールスプリッツ Aperol Spritz	22
アペロール、リオンド・プロセッコ、クラブソーダ	

FEATURED WINES BY THE GLASS

特選グラスワイン

	5oz. グラス	8oz. グラス	フルボトル
シャルドネ ディコイ・バイ・ダックホーン Decoy by Duckhorn	16	21	58
アプリコット、シトラス、スイカズラ、シナモンのレイヤー			
ソーヴィニヨンブラン ワイラウリバー Wairau River	18	23	64
パッションフルーツ、シトラス、グースベリー、ミネラル感			
ロゼ フルールドメール Fleur de Mer	15	22	65
チェリー、スイカ、シトラスの香り			
カベルネソーヴィニヨン H3コロムビア・クレスト H3 Columbia Crest	16	21	54
ブラックフルーツ、カラント、バニラの香り、ソフトなミネラル感のある重厚な味わい			
ピノワール メイオミ Meiomì	16	22	68
クランベリー、チェリー、ザクロ、スパイスが特徴			
シャンドン Chandon	19		78
カリフォルニア産スパークリング			

WINE BOTTLE SELECTIONS

ボトルワインセレクション

シャンパン ニコラ・フィアット・ブリュット Nicolas Feuillatte Brut	112
ピノワール ロバート・シンスキー Robert Sinskey	118
カベルネソーヴィニヨン シルバーオーク Silver Oak	175
レッドブレンド プリズナー Prisoner	106

21歳未満のアルコール類の購入や飲酒は法律で禁止されています。ご注文時に年齢確認をさせていただく場合がございますので、その際は年齢を証明するものをご提示ください。

表示料金にはハワイ州消費税は含まれておりません。6名以上のグループのお客様には、18%のサービス料を予め加算させていただきます。