

ANTIPASTI アンティパスティ (前菜)

- マグロのクルード Ahi Tuna Crudo** GF 29
カステルベトラーノオリーブ サルサルスティカ | 紅芯大根 | レモンシトラス | コナシーソルト
- フリット盛り合わせ Fritto Misto** 32
カラマリのフライ | エビ | ブロccoli | ズッキーニ | カラブリアンチリ | アイオリ | マリナーソース
- ジャルディニエーラの前菜 Antipasti Giardiniera** GF 21
野菜の自家製ピクルス | 白いんげん豆 & ローズマリーピューレ | クロスティーニ
- 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 | ピスタチオペスト | ルッコラ | パヌツォ | シシリアンオリーブオイル

INSALATE

サラダ

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

- トリコロール サラダ Tricolore Salad** GF GF 26
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** 26
地元産ベビーロメイン | 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 | バーニャカウダヴィネグレット
- トスカーナ ケール アンティパスト サラダ Tuscan Kale Antipasto Salad** GF 27
地元産ダイナソーケール | ロメイン | フレッシュモツアレラ | サルミ | ミニトマト | ガエターオリーブ | アーティチョーク | レッドオニオン | ピーマン | ジャイアントビーンズ | バジル | レモン-オレガノヴィネグレット
- ヌイ ミックスサラダ Nui Insalata Mista** GF GF 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。



ハーフ フル

- アマンテ デッラ カルネ** Amante della Carne**** 38 73
サンマルツァーノトマトソース | パルメザン | モツアレラ | イタリアンソーセージ | ペパロニ | 燻製ベーコン | オレガノ
- モルタデッラとピスタチオ** Mortadella e Pistacchio**** 38 73
ローストガーリックベジシャメルソース | 銚子色オニオン | ペコリーノ | フォンティナー | ピスタチオ | ペスト | ルッコラ
- ジャルディニエーラ* Giardiniera* GF GF 33 66**
サンマルツァーノトマトソース | ロースト野菜 | エアールムトマト | フレッシュバジル | コンディメントバルサミコ | 地元産さやいんげん
- グリルチキン&アジアーゴチーズ** Grilled Chicken & Asiago Cheese**** 38 74
ローストガーリックベジシャメルソース | モツアレラ | ほうれん草 | アーティチョーク | トマトピューレ | バジルペスト
- 本日のおすすめ** Speciale del Giorno**** 34 68
ローカルのお気に入り | 季節の食材 | シェフのおすすめ
- 追加トッピング 各 6
ルッコラ Arugula | マッシュルーム Mushrooms | オリーブ Olives | アーティチョーク Anchovies | イタリアンソーセージ Italian Sausage | ペパロニ Pepperoni | 燻製ベーコン Smoked Bacon | グリルチキン Grilled Chicken | プロシュート Prosciutto | フレッシュモツアレラ Fresh Mozzarella

NEOPOLITAN STYLE 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バリバリの食感をお楽しみいただけます。

- カリフラワークラストにアップグレード GF** 4
- クラシック マルゲリータ GF GF 31**
Margherita Classica
サンマルツァーノトマトソース | フレッシュモツアレラ | バジル | エキストラバージンオリーブオイル
- ディアボラ Diavola** 34
ペパロニ | ドゥイヤ | モツアレラ | カラブリアンチリ | 地元産ハニー
- ピアンカ フンギ Bianca al Funghi GF 34**
サマートリュフベジシャメル | 燻製モツアレラ | マッシュルーム | 銚子色オニオン | ルッコラ | コンディメントバルサミコ | タイム
- サルシッチャ Salsicia** 33
サンマルツァーノトマトソース | フォンティナー | イタリアンソーセージ | レッドオニオン | トマトピューレ | トスカーナケール | リコッタ
- ノルマ Norma GF 31**
サンマルツァーノトマトソース | ローストガーリック | ナス | バジル | シチリア産オレガノ

PANE CASERECCIO

自家製パン

ローマ風フォカッチャ Roman Style Focaccia 14 GF

ガーリックバター | パルメザン | ポモドーソース

ノンナのミートボールを追加

+ 18

LA PASTA

パスタ

- ガルガネッリ・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
- サルシッチャ&オレキエツテ Orecchiette con Salsicia** 38
イタリアンソーセージ | ブロccoli | ジャイアントビーンズ | ペコリーノ | ロマーノ | アーリオ オーリオ
- ブカティニ・アマトリチャーナ Bucatini all'Amatriciana** 38
ポモドーロ | ダブル燻製ベーコン | レッドオニオン | ペペロンチーノ | ペコリーノ | ロマーノ
- スパゲッティ&ミートボール Spaghetti e Polpette** 42
ポモドーロ | サンマルツァーノトマト | 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
- イカ墨とシーフードのトレネツテ** Trenette al Nero di Seppia e Frutti di Mare**** 55
イカ墨 | クラム | ホタテ | エビ | イカ | マリナーラ | アッラブッタネスカ
- フェットチーネのカチョエペペ Fettucine Cacio e Pepe** GF 40
パルメザンチーズクリーム | ペコリーノ | ロマーノ | 黒胡椒

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
- 仔牛のマルサラ** Veal Marsala**** 45
小麦粉をまぶした仔牛の薄切り | クレミニマッシュルーム | パルメザン | ニョッキ | アスバラガス | マルサラソース
- ナスのシチリア風 Melanzanie Siciliana GF 36**
衣付きナス | サンマルツァーノトマトソース | フレッシュモツアレラ | ガーリック | パセリ
- 本日のお魚料理** Pesce del Giorno**** 52
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 GF GF 36**
ローストカリフラワー | ヴィーガン "パルメザンチーズ" | カランツ&松の実 | 温かいケッパーヴィネグレット
- 牛肉のタリアータ** Bistecca alla Tagliata**** 58
グリル&スライスしたハンガーステーキ (約227g) | ルッコラ | パルメザン | 黒にんにく | サルサヴェルデ | コンディメントバルサミコ

CONTORNI

コントルノ (付け合わせ)

- 芽キャベツのフライ Fried Brussels Sprouts** 17
ダブル燻製ベーコン | コンディメントバルサミコ
- アスバラガスのグリル Grilled Asparagus** 17 GF GF
バーニャカウダヴィネグレット
- スマッシュ&フライドポテト Smashed & Fried Potato** GF 17
カラブリアンチリアイオリ | ネギ | パルメザン
- ブロccoliニ Broccoli** GF GF 16
ニンニク | レモン | チリフレック
- 焼きとうもろこし&フレーゴラ Charred Corn & Fregola** GF 18
ペコリーノ | ロマーノ | ネギ

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 GF 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	
クレアナラム・ブディーノ Kuleana Rum Budino	14
ソルトキャラメル 地元産ナツメグホイップクリーム パーチ・ディ・ダーマクッキー	
リリコイ・パンナコッタ Lilikoi Panna Cotta	16
マンゴークーリ 地元産フルーツサラダ バジルオイル	
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 ビスタチオ 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 ビスタチオ	
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
ペレス・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 ドクターベッパー 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 オルジェット 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ップグレード アベルナフポートを追加	+4
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・ペールエール 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 ティトズ・ウォッカ レモンジュース シンプルシロップ	
リリコイ・ネグローニ Lilikoi 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	
アメリカーノ 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 ティサローノ 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			
シャルドネ ソノマ・カトラー Sonoma-Cutrer	19	23	74
ピリッとしたシトラス、アップル、バレルスパイスのバランスのとれた味わい			
ピノグリージョ テルラト Terlato	18	23	75
きりっとしたフローラルの香り、桃やアプリコット、ミネラル感			
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			
リースリング シャトー・サン・ミシェル Chateau St. Michelle	15	20	50
ドライで爽やか、フルーツの味、きりっとした酸味			
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オン 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			

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
ピノグリージョ アルタ・ルナ Alta Luna	61
シャルドネ ウィリアム・フェーブル William Fevre	72
シャルドネ ケークブレッド・セラーズ Cakebread Cellars	105
ロゼ ウィスパリング・エンジェル Whispering Angel	81
ピノノワール メイオミ Meiommi	68
ピノノワール ロバート・シンスキー Robert Sinskey	118
カベルネソーヴィニオン BRコーン BR Cohn	70
カベルネソーヴィニオン 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。