

ANTIPASTI アンティパスティ (前菜)

- フリット盛り合わせ Fritto Misto**  **34**
カラマリのフライ | エビ | レモンの皮 | ブロccoliリーニ | フェネル | カラブリアンチリアイオリ | マリナーソース
- タコのグリル* Grilled Octopus***  **39**
フィンガーリングポテトのロースト | カステルベトラノオリーブ | フェネル | ベストトラパネーゼ | ルッコラ | レモンアグルマート
- 洋梨のオープン焼きとゴルゴンゾーラ Pere al Forno con Gorgonzola**  **34**
ベシュメル | ペコリーノ | 鮭色オニオン | 焼き洋梨 | ゴルゴンゾーラドルチェ | ルッコラ | くるみのグレモラータ
- ローマ式フォカッチャ 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
+ 10
ノンナのミートボール (3個) を追加

INSALATE サラダ

- 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 グリルドロメイン サラダ Nui Grilled Romaine Salad** **24**
ロメインレタスのグリル | 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**   **21**
地元産レタス | パルメジャーノレジャナーノ | チェリートマト | キュウリ | 松の実 | コンディメントパルサミコ | エク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」小麦粉とエクストラバージンオリーブオイルを熟成段階で使用し、厚くで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**
ブラムトマトソース | 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
- オール アイナ All 'Aina**  **34**
ブラムトマトソース | フォンティーナ | モッツアレラ | パイナップル | プロシュット
- 追加トッピング** **各 5**
アンチョビ Anchovies | 鮭色オニオン Caramelized Onion | 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 | プロシュット Prosciutto | リコッタ Ricotta | 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**  **6**
- アル ペスト ロッソ Al' Pesto Rosso** **30**
ペストロッソ | カラマタオリーブ | トマトのコンセルヴェ | レッドオニオン | ローストガーリック | カラブリアンチリ | アンチョビ
- クラシック マルゲリータ Margherita Classica**  **25**
ブラムトマトソース | 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** **29**
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 | トマトのコンセルヴェ
- ディアボラ Diavola**  **31**
ペパロニ | 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
- 白い4種チーズのピザ* Bianca Quattro Formaggi***   **38**
ガーリックベシュメル | モッツアレラ | フォンティーナ | ゴルゴンゾーラ | パルメザン | 鮭色オニオン | チャイブ

LA PASTA パスタ



- リングイネのクリームソース Linguini Alla Panna** **33**
パルメザンクリームソース | ローストガーリック | 白ワイン | グリルチキン | ほうれん草 | 黒コショウ
- リガトーニのアマトリチャーナ* Rigatoni 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** **44**
暗殺者のポモドーロ | 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ジャナーノをのせて
- シーフードリングイネ Linguine di Mare**  **57**
リングイネパスタ | クラム | エビ | カラマリ | タコ | ブッタネスカ風マリナーソース
- ポートベローマッシュルームのラビオリ Portobello Mushroom Ravioli**  **45**
ボルチーニ茸のトリュフクリーム | ローストマッシュルーム | ルッコラ | パルサミコ酢 | パルミジャーノレジャナーノ
- ブロccoliリーと白いんげん豆のペンネリガーテ Penne Rigate Con Broccoli E Fagioli**  **45**
ブロccoliリーニ | カラブリアンチリ | ペコリーノ | ギガンテビーンズ | ローストガーリック | リコッタ

NUI SPECIALITA ヌイ特選料理

- チキン パルミジャーナ* Chicken alla Parmigiana*** **42**
サクサク衣の鶏むね肉 | プラムトマトソース | モッツアレラ | 暗殺者のパスタ | バジル

- 本日のお魚料理* Pesce del Giorno***   **55**
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**   **28**
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

- トスカーナ風ポークチョップ* Pork Chop Toscana***   **49**
12オンス (約340g) の熟成ポークソテー | トリュフバターのポレンタ | 薬物野菜の蒸し煮 | サンドライドトマトのパルメザンクリーム

- ビーフステーキのグリル* Bistecca alla Griglia***   **65**
10オンス (約280g) のニューヨークステーキ | 牛脂仕立てのローストポテト | ブロccoliリーニ | ベビーキャロット | カラブリアンチリサルサヴェルデ

CONTORNI コントルノ (付け合わせ)



- 芽キャベツのフライ Fried Brussels Sprouts** **16**
ダブル燻製ベーコン | パルサミックグレース

- カリフラワーのロースト Roasted Cauliflower**   **16**
ガーリック | レーズン | ケッパー | タッジャスカオリーブ | レモン | パセリ


- 牛脂仕立てのローストポテト Beef Fat Roasted Potatoes**  **16**
パルメザンチーズ | ローズマリー | 黒トリュフオイル

- ブロccoliリーニ Broccolini**   **16**
ギガンテビーンズ | コンフィにしたニンニク | カラブリアンチリ | ペコリーノ

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。

 グルテンフリー  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	
トルタ・パロツィ (チョコレート・デカダンスケーキ) Torta Barrozi (Chocolate Decadance Cake)	21
ダークチョコレート アーモンド ピーナッツ コーヒー バニラ	
ビアンコ・マンジャーレ Bianco Mangiare GF	18
シシリアンアーモンドカスタード シトラスセグメント トーストピスタチオ レモンオリーブオイル	
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 ピスタチオ 粉砂糖	
ジェラート** (3スcoop) Gelato** Three Scoops GF	16
本日のシェフセレクト	
ソルベ** (3スcoop) Sorbeto** Three Scoops GF	16
本日のシェフセレクト	
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 ソード&スムージー

イタリアンソーダ Italian Soda	8
フレーバー: パイナップル/グアバ/リリコイ/キウイ	
スムージー Smoothies	12
フレーバー: 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 オルジェート 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へ変更	+ 4
アマ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	19
ブレンドしたライトラム 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	
クアベイ IPA Kua Bay	
コナライト・ブロンドエール Kona Light	
ラヴァマン・レッドエール Lavaman	
季節のフレーバー Seasonal Brew	

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	24
リモンチェッロ ケトルワン・ウオッカ レモンジュース シンプルシロップ	
リリコイ・ネグロニ Lilikoi Negroni	23
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	20
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	24
洋梨のウオッカ 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	24
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وند・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	76
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	17	22	81
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	16	21	76
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	15	20	71
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			
ピノノワール メイオミ Meiommi	16	21	76
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ト

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。