

## アンティパスティ(前菜)

### ローマ風フォカッチャ Focaccia 5

ローズマリー、シーソルト、ローストガーリック、エキストラバージンオリーブオイル、バルサミコビネガー V

### ビーフカルパッチョ\* Beef Carpaccio 21

薄切りビーフテンダーロイン、ハワイアンシーソルト、パルメジャーノ・レッチャーノ、エキストラバージンオリーブオイル、レモン、ケッパー

### クリスピーカラマリ Crispy Calamari 18 | 34

イカフライ、スウィーティードロップ(唐辛子)、サンマルツァーナトマトソース、パン粉ライム風味、レモン

### アヒのクルード Ahi Tuna Crudo 21

アヒ(マグロ)のイタリア風刺身、オリーブのタップナードソース、トマト、フェンネル、ルッコラ、フォカッチャ

### ブルスケッタ Bruschetta 13 | 24

フォカッチャ、トマト、エキストラバージンオリーブオイル、バジルペストクルトン、パルメジャーノ・レッチャーノ V

## シェアサイズのお料理

3~4名様でお召し上がりいただけるファミリースタイル

## サラダ

追加トッピング: チキン\* 8 | エビ\* 13 | マヒマヒ(白身魚)\* 12 | アヒ(マグロ)\* 14  
chicken shrimp mahimahi ahi tuna

### ミックスグリーンサラダ Mixed Greens 13 | 24

キュウリ、トマト、紅心大根、オリーブ、フェンネル、クリーミーバルサミコドレッシング GF

### パンザネッラサラダ Panzanella Salad 16 | 30

トマト、エシャロット、ブッラータチーズ、フォカッチャペスト、クルトン、白バルサミコビネガー V

### シーザーサラダ Caesar Salad 14 | 26

ロメインレタス、パルメジャーノ・レッチャーノ、トマト、フォカッチャクルトン

### 地中海風サラダ Mediterranean Salad 19

アヒ(マグロ)のハーブ風味、ミックスグリーン、ルッコラ、ポテト、豆、プロシュート(生ハム)、アーティチョーク、トマト、レモンバジルビネガー

## メインディッシュ

### マヒ(白身魚)プッタネスカ Mahi Puttanesca 38

サヤインゲン、ローストポテト、クレミニマッシュルーム、ケッパー、オリーブ、バジル、エシャロット、トマト

### ミラノ風チキンカツレツ Chicken Milanese 36 | 70

鶏むね肉、ルッコラ、エアルームトマト、レモン、エキストラバージンオリーブオイル

### ビーフテンダーロイン\* Beef Tenderloin 49

グリルしたフィレ肉、サヤインゲン、フレグラパスタ、マッシュルーム、プロシュート(生ハム)、ほうれん草ルッコラペスト、マルサラソース

## サイドディッシュ 8

フィンガーリング・ポテト | サヤインゲンとアーモンド炒め |  
potatoes green beans  
スパイシーイタリアンソーセージ | リングイネ・ポモドーロ  
sausage linguini

## ピザ

### ローマ風ピザ

ヌイは、ハワイ島唯一のローマ風ピザ釜を持っています。

ローマ風ピザは、3日間発酵させた特別な生地を用いて作るが特徴で、ヌイではイタリアから輸入した小麦粉とエキストラバージンオリーブオイルを使用し、重量感のあるパリパリで美味しいクラストを手作りしています。

### マルゲリータ Margherita

サンマルツァーナトマトソース、フレッシュモッツアレラチーズ、バジル V  
ハーフサイズ 26 | フルサイズ 52

### ペパロニ Pepperoni

サンマルツァーナトマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ  
ハーフサイズ 28 | フルサイズ 56

### マッシュルーム Mushroom

サンマルツァーナトマトソース、モッツアレラチーズ、マッシュルーム V  
ハーフサイズ 28 | フルサイズ 56

### ベジタブル Vegetable

ペスト(バジル)ソース、モッツアレラチーズ、ピーマン、タマネギ、マッシュルーム V  
ハーフサイズ 28 | フルサイズ 56

### ナポリ風ピザ

サンマルツァーナトマトとモッツアレラチーズをトッピングしたナポリ風ピザのクラストは、イタリアから輸入した小麦粉を使用し、外はカリカリ、内はふわふわのしっとりとした食感をお楽しみいただけます。

### マルゲリータ Margherita 25

サンマルツァーナトマトソース、フレッシュモッツアレラチーズ、バジル V

### スパイシーソーセージ Spicy Sausage 32

サンマルツァーナトマトソース、イタリアンソーセージ、ローストピーマン、フレッシュモッツアレラチーズ、バジル

### フィレンツェ風 Florentine 32

ほうれん草のクリームソース、マッシュルーム、トマト、鶏むね肉、フレッシュモッツアレラチーズ

### ミートラバー Meat Lover 34

サンマルツァーナトマトソース、フレッシュモッツアレラチーズ、サラミ、ソーセージ、ペパロニ、プロシュート(生ハム)

### 追加トッピング

3oz(約85g) 各 4 / 6oz(約170g) 各 8

カラマタオリーブ、アーティチョーク、ローストピーマン、マッシュルーム、ほうれん草、  
olives artichoke peppers mushrooms spinach  
ルッコラ、トマト、自家製イタリアンソーセージ、ペパロニ、ローストチキン、  
arugula tomato sausage pepperoni chicken  
プロシュート(生ハム)  
prosciutto

## パスタ

追加トッピング: チキン\* 8 | イタリアンソーセージ\* 8 | エビ\* 13  
chicken sausage shrimp

### リングイネ・スカンピ\* Linguini Scampi 32

クルマエビ、白ワインレモンバターソース、ガーリック、トマト、バジル

### フェットチーネ・アルフレード Fettuccine Alfredo 25 | 48

白ワインクリームソース、パルメジャーノ・レッチャーノ、黒コショウ V

### パッパルデッレ・オルトラーナ Pappardelle Ortolano 28

ローストガーリック、エキストラバージンオリーブオイル、サヤインゲン、ほうれん草、マッシュルーム、トマト V

### ガルガネッリ・エミリアーナ Garganelli Emiliana 29 | 56

ポークラグー、赤ワイン、ミックスハーブ

### リングイネ・ネーロ\* Linguini Nero 38

ブラックリングイネ、白ワイン、エキストラバージンオリーブオイル、ガーリック、クルマエビ、イカ、ホタテ、アサリ、サンマルツァーナトマトソース

グルテンフリーパスタまたはピザ生地でご用意することも可能です。  
ご注文時にお申し付けください。

# ワイン

## スパークリングワイン

		5oz (約150ml) グラス	ボトル
プロセッコ、リオンド <b>Riondo</b>	イタリア	14	65
ゴールドアップル、洋梨、アカシアの花、クリスピーな味わい			
ブリュット・クラシック、シャンドン <b>Chandon</b>	カリフォルニア	15	70
きりっとしたミディアムボディ、アップルと洋梨、シトラス、スパイスなどの香り			

## 白ワイン

		5oz (約150ml) グラス	8oz (約240ml) グラス	ボトル
ソーヴィニヨンブラン、マタンザス・クリーク <b>Matanzas</b>	カリフォルニア	14	19	56
白桃、ハネデューメロン、シトラスと甘いメロンの香り				
ピノグリージョ、バンフィサン・アンジェロ <b>San Angelo</b>	イタリア	15	20	59
青りんごや夏果実のような爽やかですっきりとした味わい				
シャルドネ、アルベルトーニ <b>Albertoni</b>	カリフォルニア	12	17	50
ドライでレモンのニュアンス、ナッツの香り、ライトミディアムボディ				
シャルドネ、ノッツォーレ <b>Nozzole</b>	イタリア	16	21	62
ミディアムフルボディ、ノンオーク、トロピカルフルーツのアロマでフレッシュな味わい				
シャルドネ、スターモント <b>Starmont</b>	カリフォルニア	14	19	56
アップル、シトラス、トロピカルフルーツと少量のスパイスの香り				
リースリング、シャトー・サン・ミッシェル <b>Ste Michelle</b>	ワシントン	10	15	44
完熟ピーチのようなすっきりとした酸味とバランスの良さ				

## ロゼ

		5oz (約150ml) グラス	8oz (約240ml) グラス	ボトル
ロザート、アンティノリ・サンタ・クルスティーナ <b>Antinori</b>	イタリア	14	19	56
微発砲、完熟レッドベリーを感じるデリケートな味わい				
ロゼ、レインストーム・シルバーライニング <b>Rainstorm</b>	ワシントン	13	18	55 <small>(ltr)</small>
ドラフトセレクション-ライトで明るい色味、ソフトでフルーティー、ザクロの香り				

## 赤ワイン

		5oz (約150ml) グラス	8oz (約240ml) グラス	ボトル
ピノノワール、アクロバット <b>Acrobat</b>	オレゴン	15	20	59
酸味の利いたフルーツ、ラズベリー、バニラ、少量のモカ				
キャンティ・トスカーナ、レモーレ <b>Remole</b>	イタリア	13	18	53
歴史あるイタリアの定番、温かみのあるソフトな心地よい果実味				
カベルネソーヴィニヨン、H3コロンビア <b>Columbia H3</b>	ワシントン	12	17	50
ミディアムボディ、まるやかで深みのある味わい				
レッドブレンド、チャークヒル <b>Chalk Hill</b>	カリフォルニア	15	20	59
ミディアムフルボディ、フルーツとスパイス、ソフトなタンニンの芳醇なレイヤー				
カベルネソーヴィニヨン、BRコーン <b>BR Cohn</b>	カリフォルニア	16	21	62
はっきりとしたフレンチオーク、豊かなカシスのフレーバー、チェリー&バニラ				

レゼルバワインリストはサーバーまでお尋ねください。

# ビール

## ドラフト

		16oz (約470ml)	20oz (約590ml)
ペローニ <b>Peroni</b>	イタリア、ローマ	8	10
コナ・ブリュワーリング・ロングボードラガー <b>Longboard</b>	ハワイ、コナ	9	12
コナ・ブリュワーリング・ビッグウェーブ <b>Big Wave</b>	ハワイ、コナ	9	12
コナ・ブリュワーリング・キャストウェイIPA <b>Castaway</b>	ハワイ、コナ	9	12
コナ・ブリュワーリング・ラヴァマン <b>Lavaman</b>	ハワイ、コナ	9	12

## ボトル

		12oz (約350ml)
ミラーライト <b>Miller Lite</b>	ミルウォーキー	8
ハイネケン <b>Heineken</b>	アムステルダム	8
コロナ <b>Corona</b>	メキシコシティ	8
モレッティ <b>Birra Moretti</b>	イタリア、ベルガモ	9
モレッティ・ラ・ロッサ <b>Birra LaRossa</b>	イタリア、ベルガモ	9



## ノンアルコール・カクテル

ブラッドオレンジ・セルツァー **Blood Orange | 9**  
ブラッドオレンジ、ミント、レモン、クラブソーダ

エルダーフラワー・ベッラ **Bella | 8**  
エルダーフラワーエッセンス、レモネード、クランベリージュース

## イタリアンソーダ

以下よりお選びください

パイナップル **Pineapple**      リリコイ **Lilikoi**  
グアバ **Guava**                      バニラ **Vanilla**  
ライム **Lime**                              マックナッツ **Mac Nut**

6

追加フレーバー +1

## ボトルウォーター

	小 大
炭酸水 <b>Sparkling</b>	5   10
ミネラルウォーター <b>Mineral</b>	5   10

# カクテル

## マイタイ・イタリアーノ **Italiano | 16**

ヌイバージョンのハワイ定番カクテル  
アヴェルナアマロー・リキュール、バカルディエイト・ラム、アマレット、  
アーモンドシロップ、リリコイ&パイナップルジュース

## ビーチサイド **ネグローニ Negroni | 15**

プレイマウス・ジン、カンパリアペリティーヴォ、コックアメリカーノ、  
グレープフルーツ、ハワイアンシーソルト

## アル Fresca **Al Fresca | 14**

カサノブレ・テキーラ、コックアメリカーノ、キュウリのスライス、  
サトウキビシロップ、ライム、バジルの葉

## ヌイ・イタリアン **Nu Italian | 16**

マルフィレモンジン、ピーチシュナプス、自家製レモンサワー、  
アペロールリキュール

## ベリーニ **Bellini | 15**

イタリアの定番カクテル  
リオンド・プロセッコ、白桃

## グラッパ・モヒート **Grappa Mojito | 14**

アレクサンダーグラッパ、フレッシュミント、シンプルシロップ、  
ライムジュース

## アペロールスプリッツ **Aperol | 15**

リオンド・プロセッコ、アペロールリキュール、  
セルツァー (炭酸水)、シトラス

## レモンチェットロ・ドロップ **Lemoncello | 15**

自家製レモンチェットロ、スミノフ100ウォッカ、フレッシュレモン、  
シンプルシロップ