

POSILLIPO CLASSICO

Antipasto Misto 前菜盛り合わせ 1人前〜



MERIDIONALE MISTO メリディオナーレ・ミスト

Mozzarella Bufala, Fruit Tomato, Rucola Selvatica, Prosciutto, Papaya & Carrot Râpées
イタリア直送フレッシュモzzarella・ブッファラ、厳選フルーツトマト、ルッコラセルパチコ、
CHEFセクションプロシュート、自家製青パパイヤと島人参のラペ

1 PERSON 1200
[税込1320]

SALUMERIA MISTO サルメリア・ミスト

Mortadella, Salame Picante, Speck, Prosciutto, Rosemary Grissini, Taralli al Finocchietto
モルタデッラ、サラミピカンテ、スベック [燻製生ハム]、CHEFセクションプロシュート、
ローズマリーポテのグリッシーニ、タラリーニ・フィノキエツト

1 PERSON 800
[税込880]



FORMAGGIO MISTO フォルマggio・ミスト

Gorgonzola, Taleggio, Pecorino & Pepper, Gran Maso, Whole Grain Cracker, Nuts
ゴルゴンゾーラ、タレggio、ペコリーノ・ペッパー、グランマーズ、全粒粉クラッカー、ナッツ

1 PERSON 800
[税込880]



※イラストは4人前です

Sides

CHEESE PANELLE [CHICK PEA FRITTERS & FRENCH FRIES]
シチリア名物! チーズパネッレとフレンチフライ

700
[税込770]

BAGUETTE
バゲット

500
[税込550]

ZEPPOLINE
アーサーのゼップリーニ

550
[税込605]

Pizza Napoletana 薪窯で焼き上げる、モチモチのナポリピッツァ



MARGHERITA EXTRA

マルゲリータ・エクストラ

Tomato Sauce, Mozzarella Bufala, Aiko Tomato, Basil
トマトソース、水牛モzzarella、アイコトマト、バジリコ

1,900
[税込2,090]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマggio

Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola
リコッタチーズ、モzzarella、タレggio、ゴルゴンゾーラ

1,900
[税込2,090]

MARINARA POMODORINI

マリナーラ・ポモドリーニ

Tomato Sauce, Oregano, Basil, Garlic, Aiko Tomato
トマトソース、オレガノ、バジリコ、ガーリック、アイコトマト

1,800
[税込1,980]

DIABLO CALABRESE

ディアボロ・カラブレーゼ 🌶️ PISCANTE!

calabrian nduja, tomato sauce, mozzarella, salami, garlic, onion
カラブリア産ドゥイヤ、トマトソース、モzzarella、サラミ、ガーリック、オニオン

1,900
[税込2,090]

La Pasta 自家製ソースに相性が良い麺の組み合わせをご提案!



POMODORO PECORINO

ポモドーロ・ペコリーノ

自家製トマトソース、バジリコ、ペコリーノチーズ -スパゲティ

1,400
[税込1,540]

VONGOLE BIANCO

アサリと蛤のヴォンゴレ・ピアンコ

アサリ、蛤、ガーリック、パセリ -スパゲティ

1,650
[税込1,815]

ONION & PANCETTA CACIO E PEPE

くったりオニオンとパンチェッタのカチョ・エ・ペペ

パンチェッタ、ガーリック、オニオン、ペコリーノ、黒胡椒 -キタッラ

1,650
[税込1,815]

BOTTARGA

ボッタルガのアーリオ・オーリオ

カラスミ、ガーリック、バター -スパゲティ

1,700
[税込1,870]

BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA

燻製モzzarellaとろける ビーフボロネーゼ

自家製ボロネーゼ、自家燻製モzzarellaチーズ、バター -クルヴィリガータ

1,650
[税込1,815]

GUANCIALE CARBONARA

無添加ベーコンとたっぷり黒胡椒のカルボナーラ

無添加ベーコン、卵、グランマーズ -カネストリ

1,750
[税込1,925]

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI

しらすとブロッコリーのブリエーゼ

アンチョビ、ガーリック、クラムストック、ブロッコリー、カラスミ -ヴェスビオ

1,750
[税込1,925]

CHEESE CREAM SAUCE WITH RAVIOLI

2種のラヴィオリ チーズクリームソース

ボルチーニのラヴィオリ、サルシッチャとほうれん草のラヴィオリ -ラヴィオリ

2,200
[税込2,420]

Posillipo Griglia ポジリポ自慢! シェフ特製のメインディッシュ



GRILLED SWORDFISH WITH PISTACIO SAUCE

県産カジキマグロのチーズパン粉ロースト ビスタチオソース シチリア定番の組み合わせ! ふんわり焼き上げました。

2,500/200g
[税込2,750]

ROASTED CHICKEN WITH GARLIC HERB VINAGER

ガーリックハーブビネガー・ローストチキン シェフ自慢のチキンを一番おいしく食べられる料理法です!

2,500/半身
[税込2,750]

GRILLED AGU PORK

骨付き琉球元豚あぐーロースの炭火烧

ポリウムたっぷり! ガーリックとハーブでマリネして旨みがさらにアップした骨付きあぐー豚のグリル

3,800
[税込4,180]

BEEF RIB ROAST PEPPER STEAK

シェフ厳選! 牛リブロースの粗挽きペッパーステーキ 極粗挽き黒胡椒にハーブバターと自慢のソースで

4,500/200g
[税込4,950]

RACCOMANDATO

旬の食材や、シェフが考える今だけのおすすめメニュー

Antipasto

NEW onion and pork "Mangia e Bevi"

オニオンと豚三枚肉のマンジャエバービ seasonal

1 PC 650 (715)

Involtni of fatty sardine and Taro root.

トロと里芋のインボルティニ

1,000 (1100)

Frittata of Inca no Mezame Potatoes and porcini mushrooms.

インカの目覚めとホリチニ茸のフリッタータ Buono

1,200 (1320)

Wedge Salad with AGU pork cotlet and onion and gorgonzola cheese sauce.

あぐー豚カツレットをのせたレタスのウェッジサラダ ゴルゴンゾーラソース

1,700 (1870)

Carpaccio Octopus and Aiko-tomato with Cherca sauce.

生蛸とアイコトマトのカルパッチョ ケッカ仕立て

1,900 (2090)

Carpaccio sweetfish, diamond squid, seaplapes with orange vinaigrette sauce.

自家燻製 カジキマグロヒセーカ、海ぶどうのカルパッチョ オレンジヴィネグレットで

1,900 (2090)

Selection cavia 50g (Brioche, sourcream, onion)

セレクトシオンキャビアブロッカー-50g ブリオッシュ、サワークリーム、オニオン

17,000 (18700)

Pizza Raccomandato

Snow crab and sicilian bottarga Pizza with grana marmo cheese cream sauce.

本ズワイ蟹とシチリア産カラスミのピッツァ グランマーズチーズクリームソース Buono

3,000 (3300)

Pasta & Risotto

Lasana with Quattro Formaggio.

シェフの気まぐれ「ラザナ クアトロ・フォルマggio」

2,200 (2420)

Smoked Oysters beech mushroom & Burdock spaghetti Aglio e Olio.

自家燻製 オイスターと山椒、牛蒡のアーリオ・オーリオ スパゲッティ

2,700 (2970)

Spaghetti pescaterra (blue crab, shrimps, clams, Pana shell, scallops, squid, orange) (Bianco or Rosso)

県沢山7種魚介のペスカテラ スパゲッティ (ビアンコ or ロッソ)

3,000 (3300)

Risotto with winter Truffles.

黒トリュフのリゾット (目の前でトリュフを削って仕上げます) Buono

4,900 (5390)

Main Dish

糸満産金目鯛「かりゆしキンメ」2種の調理法で

Redream Impadella with vegetables.

・インパデッラ(焼き) ... 皮目はパリと身はふくら焼き上げます(半身)

3,000 (3300)

Red dream guazzetto (Fruit tomatoes, garlic, clam soup)

・グアツェット(煮付け) ... 丸ごと一尾 ミトマト、ガーリック貝汁で煮込みます。

6,000 (6600)

Karage Wagyu "Pepero"-Tender, red wine stew with garlic, black pepper.

黒毛和牛のペペーゾ ガーリックと黒胡椒をきかした柔らかな煮込み

3,500 (3850)

Garlic and herb roasted Australian Lamb shank 500g

オーストラリア産骨付きラムスネークのガーリックハーブロースト 500g

4,000 (4400)

Okinawa - Raised Japanese Black Wagyu Tenderloin steak with veal demi-glace and Black Truffle.

県産黒毛和牛 テンダーロインステーキ 200g フォンドヴォーと黒トリュフで new

14,800 (16280)

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PI WATER

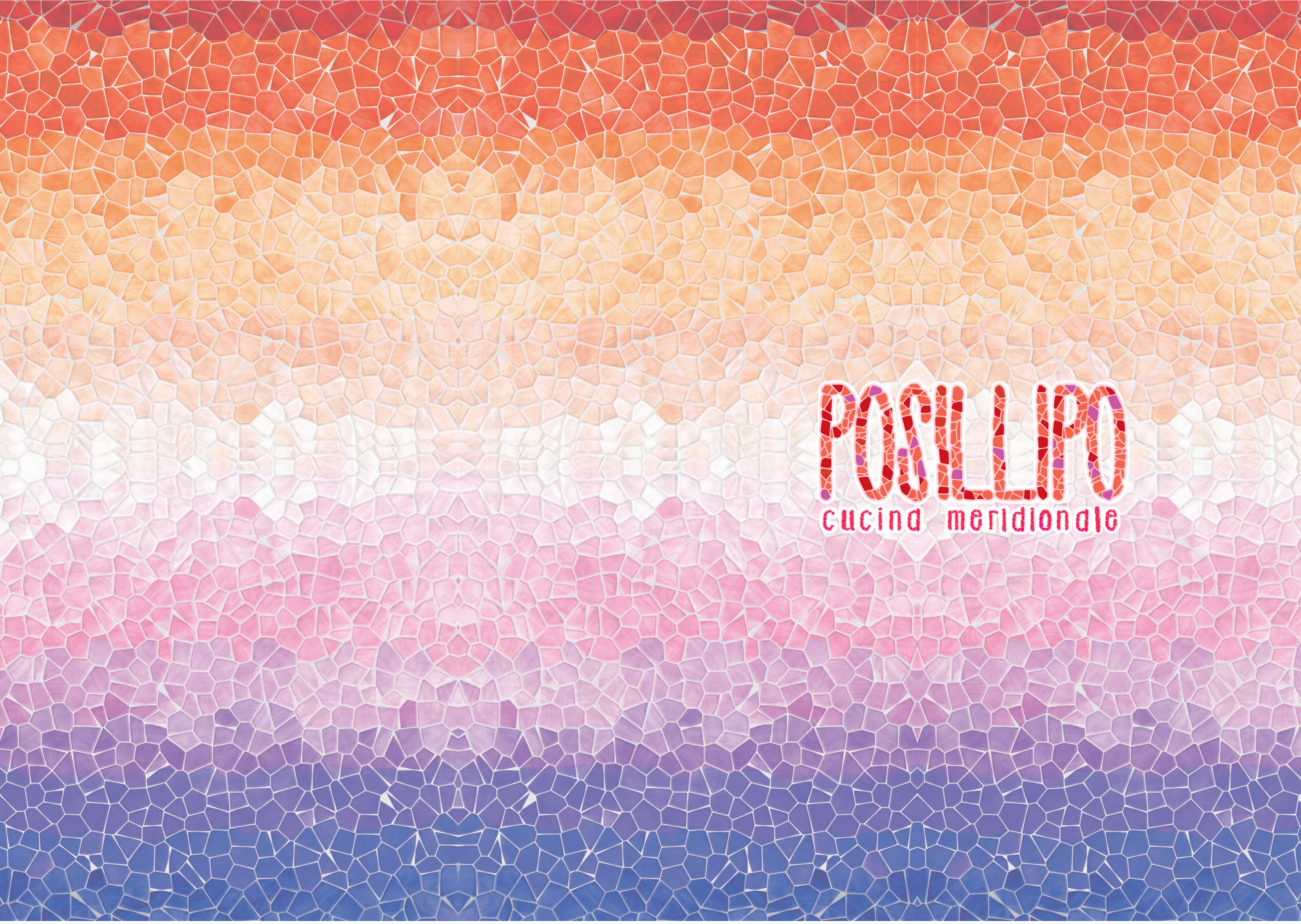
カウォーター使用
TWater

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m on weekdays and after 3:00p.m on weekends & holidays.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円頂戴しております。



POCILLIPO
cucina meridionale