

Appetizer

GAMBERRO ROSSO

赤海老のガンベロ・ロツ 4PC 1,600 [税込1,760]



SMOKED SWORDFISH CARPACCIO WITH ORANGE VINAIGRETTE

燻製カジキマグロのカルパッチョ オレンジヴィネグレット 1,400 [税込1,540]

OCTOPUS CARPACCIO WITH FRUIT TOMATO CHECCA SAUCE

生蛸のカルパッチョ フルーツトマトのケッカ仕立て 1,200 [税込1,320]

BURRATA CHEESE CAPRESE

イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ 2,300 [税込2,530]



BEEF SKIRT TAGLIATA WITH RUCOLA & PECORINO

炭焼きハラミのタリアータ ルッコラとペコリーノチーズと共に 1,800 [税込1,980]

JAMON SERRANO

18か月熟成 ハモンセラノ S 1,200 [税込1,320] M 1,800 [税込1,980]

AFFETTATO MISTO

生ハムとサラミの盛り合わせ S 1,000 [税込1,100] M 1,800 [税込1,980]

FORMAGGIO MISTO - GORGONZOLA / TALEGGIO / PECORINO / GRANMASO

イタリア産チーズの盛り合わせ S 1,400 [税込1,540] M 2,000 [税込2,200]
ゴルゴンゾーラ/タレージョ/ペコリーノペッパー/グランマーゾ *単品は各500 [税込550]

CARROT & GREEN PAPAYA RÂPÉES

島人参と青パパイヤのオレンジラペ 600 [税込660]



HERB-CRUMBED FATTY SARDINE WITH ORANGE & RAISIN

トロ鯛の香草パン粉焼き オレンジ、レーズンと共に 1,000 [税込1,100]

CALAMARI FRITTO

ヤリイカの軽いフリット 1,200 [税込1,320]



SAUTEED SCAMPI WITH SICILIAN ROCK SALT & EX OLIVE OIL

手長海老のソテー シチリア岩塩とEXオリーブオイル 1PC 1,600 [税込1,760]

PARMIGIANA DI MELANZANE - ITALIAN STYLE EGGPLANT GRATIN

イタリア風グラタン 米茄子のバルミジャーナ 900 [税込990]

CHARCOAL GRILLED SEASONAL VEGETABLES

旬野菜の炭火焼き ASK



TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE & WHITE KIDNEY BEANS

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み 1,300 [税込1,430]

ABALONE MUSHROOM OMELETTE

あわび茸と燻製モツァレラのオムレツ 1,800 [税込1,980]

PANELLE & FRENCH FRIES

シチリア名物! ひよこ豆のパネッレとフレンチフライ 700 [税込770]

BAGUETTE
バゲット 400 [税込440]

GARLIC BAGUETTE
ガーリックトースト 600 [税込660]



SEAFOOD SALAD

サラダ・マーレ 魚介たっぷりサラダ S 2,000 [税込2,200] M 3,800 [税込4,180]
[赤海老、帆立、タコ、イカ、バーナ貝、海ぶどう]

PROSCIUTTO & RUCOLA SALAD

生ハムとルッコラセルバチコのサラダ S 900 [税込990] M 1,600 [税込1,760]

Salad



Napoli Pizza

薪窯で1枚1枚丁寧に焼き上げる、当店自慢ナポリピッツァ

SEASONAL SPECIAL

季節のおすすめピッツァ

ASK

MARGHERITA EXTRA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BUFALA, AIKO TOMATO, BASIL

マルゲリータ・エクストラ

1,900 [税込2,090]

MARINARA POMODORINI
TOMATO SAUCE, OREGANO, BASIL, GARLIC, AIKO TOMATO

マリナーラ・ポモドリーニ

1,800 [税込1,980]

QUATTRO FORMAGGI
RICOTTA, MOZZARELLA, TALEGGIO, GORGONZOLA

クアトロ・フォルマッジ

1,900 [税込2,090]

DIABOLO CARABRESE
NDUJA, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, GARLIC, ONION

ディアボロ・カラブレーゼ

1,900 [税込2,090]



HERB-CRUMBED SWORDFISH WITH PISTACHIO 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 2,700 [税込2,970]

SAUTEED RED BREAM

糸満産金目鯛"かりゆしキンメ"のソテー 沖繩・糸満で水揚げされるブランド金目鯛"かりゆしキンメ"を素材の旨みを活かしたソテーに! 3,000 [税込3,300]

ACQUA PAZZA

本日の鮮魚のアクアパッツァ その日おすすめの鮮魚をアクアパッツァで。詳しくはスタッフまで! 3,800 [税込4,180]



ROASTED CHICKEN WITH GARLIC HERB VINEGAR

ガーリックハーブピネガー・ローストチキン ガーリックとハーブをピネガーでマリネし、豪快にチキンに詰め皮はバリッと身はふっくら焼き上げました! 2,800 [税込3,080] /半身



CHARCOAL GRILLED AGU PORK LOIN

骨付き琉球あぐー豚ロースの炭火焼き ポリュームたっぷり! ガーリックとハーブでマリネしじっくり焼き上げ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 粗びき黒こしょうにハーブバターと自慢のソースで 4,500 [税込4,950] /200g

CERTIFIED ANGUS BEEF SKIRT STEAK

USプライム 認定アンガスビーフ 炭焼きハラミステーキ 炭火で香ばしく焼き上げた、上質なUSプライム・アンガスビーフのジューシーなハラミステーキ 5,500 [税込6,050] /200g

Pasta

個性豊かなパスタと自家製ソースの組み合わせをお楽しみください!



Spaghetti スパゲッティ プーリア産の小麦で作るグラノロ社製

PESCATORA [BIANCO OR ROSSO] 7種魚介のペスカトーラ [ピアンコ or ロツ] 3,000 [税込3,300]

CLAMS AGLIO OLIO 蛤とおかひじきのアーリオオーリオ 1,800 [税込1,980]

ARRABBIATA 島唐辛子と沖繩トマトのアラビアータ 1,600 [税込1,760]



Chitarra キタツラ 断面が四角いロングパスタ ラ・モリサーナ社製

AMATRICIANA パンチェッタのアマトリチャーナ 1,700 [税込1,870]



Vesuvio ヴェスヴィオ ナポリのヴェスヴィオ火山型のショートパスタ

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI しらすとブロッコリーのプリエーゼ 1,700 [税込1,870]



Curvi Rigate クルヴィリガーテ 筒状の短いマカロニのようなパスタ

BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA 燻製モツァレラチーズのボロネーゼ 1,800 [税込1,980]



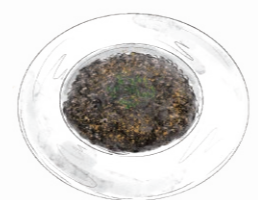
Canestri カネストリ 筒状に大きく開いた穴のあるショートパスタ

CARBONARA ベーコンと粗挽き胡椒のカルボナーラ 1,800 [税込1,980]



Ravioli ラヴィオリ パスタ生地でポルチーニのフィリングを包みました

PORCINI RAVIOLI WITH CREAM SAUCE ポルチーニのラヴィオリ クリームソース 2,200 [税込2,420]



SQUID INK RISOTTO WITH BOTTARGA イカスミのリゾット イタリア産カラスミをかけて 2,600 [税込2,860]

Risotto

TRUFFLE CREAM RISOTTO WITH FRESH TRUFFLE トリュフ・クリームリゾット フレッシュトリュフ仕上げ 3,200 [税込3,520]

ALL NATURAL

ALL CAREFULLY COOKED WITH
NATURAL INGREDIENTS.
NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

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。

NO MSG

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

LOW
TRANS FAT
NON GMO



Low Trans Fat Oil
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT



Natural Salt
自然製法の塩

ORGANIC
SUGAR



Organic Sugar
オーガニック砂糖

π WATER



π Water
πウォーター使用

POSILLIPO
cucina meridionale