

Appetizer

まずはこれから！/ Bruschettas

こだわり食材と焼きたてバケットで作った
ひとくちブルスケッタ



**BOTTARGA,
MASCARPONE & NUTS**
ポッタルガとマスカルポーネ、
3種ナッツ
1PC 450 [税込495]



**CHERRY TOMATO &
OREGANO**
厳選ミニトマトとオレガノ
1PC 400 [税込440]



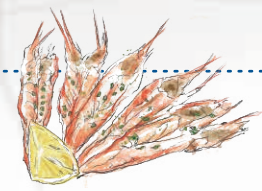
**MOZZARELLA BUFALA &
SEASONAL FRUIT**
モッツアレラbuffアラと
旬のフルーツ
1PC 500 [税込550]



**RAW BACON
& PORCINI**
生ベーコンとポルチーニ茸
1PC 400 [税込440]



SMOKED OYSTER
自家燻製オイスター
1PC 500 [税込440]



RAW 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

1,300 [税込1,430]

BURRATA CHEESE & FRUIT CAPRESE

イタリア産ブラータチーズとフルーツのカプレーゼ

2,300 [税込2,530]



BEEF SKIRT TAGLIATA
WITH RUCOLA & PECORINO

炭焼きハラミのタリアート 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 ハモンセラーノ

S 1,200 [税込1,320] L 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] L 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
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 *単品は各500 [税込550]

S 1,400 [税込1,540] L 2,000 [税込2,200]

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

1,100 [税込1,210]

**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

あわび茸と燻製モッツアレラのオムレツ

1,800 [税込1,980]

PANELLE & FRENCH FRIES

シチリア名物! ひよこ豆のパネル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]

ZEPPOLINI
ゼップリーニ

500
[税込550]



SEAFOOD SALAD

サラダ・マーレ 魚介たっぷりサラダ
[赤海老、帆立、タコ、イカ、バーナ貝、海ぶどう]

S 2,000 [税込2,200] L 3,800 [税込4,180]

PROSCIUTTO & RUCOLA SALAD

生ハムとルッコラセルパチコのサラダ

S 900 [税込990] L 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

CHEF'S SPECIAL

シェフ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]

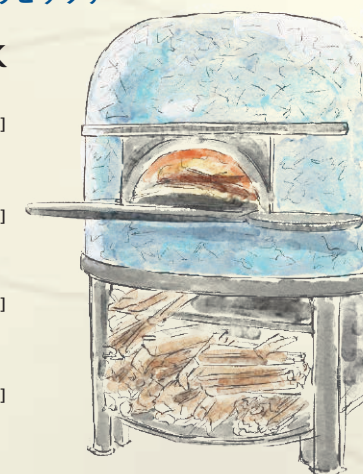


DIABOLO CARABRESE

ディアボロ・カラブレーゼ

1,900 [税込2,090]

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



**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

3,000 [税込3,300]

沖縄・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!

ACQUA PAZZA

本日の鮮魚のアクアパッツァ

3,800 [税込4,180]

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!



**CHARCOAL GRILLED
AGU PORK LOIN**

骨付き琉球あぐー豚ロースの炭火焼き

3,800 [税込4,180]

ボリュームたっぷり! 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

**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

**PRIME GRADE BEEF
SKIRT STEAK**

USブライトグレード 炭焼きハラミステーキ

6,000 [税込6,000] /200g

炭火で香ばしく焼き上げた、上質なUSブライトグレードビーフのジューシーなハラミステーキ

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 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

PESCATORA [BIANCO OR ROSSO]
7種魚介のペスカトーラ
[ビアンコ 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



島唐辛子と沖縄トマトのアラビアート

1,600
[税込1,760]



Chitarra キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

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
燻製モッツアレラチーズのボロネーゼ

1,800
[税込1,980]



Canesbri 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

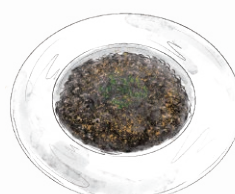
1,800
[税込1,980]



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

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]

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]

Risotto

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おりません。

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