

POSILLIPO CLASSICO



Bruschetta

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

- MINI TOMATO & OREGANO
- APPLE, WALNUTS & GORGONZOLA
- WHITEBAIT & LEMON
- SMOKED SALMON, FETA & SPROUT
- BACON & PORCINI
- SMOKED OYSTER
- SALSICCIA E FRIARIELLI
- SEA URCHIN & CAVIAR

- 高糖度ミニトマトとオレガノ
- 林檎と胡桃、ゴルゴンゾーラ
- 釜揚げシラスとフレッシュレモン
- スモークサーモンとスプラウト、フェタチーズ
- 無添加ベーコンとポルチーニ茸
- 自家燻製オイスター
- 自家製サルシッチャとフリアリエリ
- 赤雲丹とキャビア

- 1pc 250 [税込275]
- 1pc 250 [税込275]
- 1pc 280 [税込308]
- 1pc 300 [税込330]
- 1pc 350 [税込385]
- 1pc 380 [税込418]
- 1pc 450 [税込495]
- 1pc 650 [税込715]

Antipasto

まずはここから! バリエーション豊かな前菜

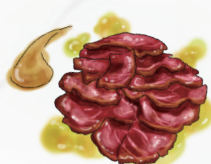


- BURRATA AND COLORFUL TOMATO CAPRESE**
 イタリア直送! ブルータチーズと
 厳選5色ミニトマトのカプレーゼ *Buono* 1,400
 [税込1,540]
 生クリームがとろける
 フレッシュ・ブルータを堪能してください

- SMOKY SWORDFISH CARPACCIO**
 県産カジキマグロの自家燻製カルパッチョ
 特製フレッシュオレンジヴィネグレットで仕上げました
 1,200 [税込1,320]

- SCAMPI [FRESH OR SAUTEED]** 1pc 1,000 [税込1,100]
 ヨーロッパ産 手長海老 フレッシュ または ソテー
 ヨーロッパ各地からとどくプリプリで甘みのある手長海老を
 フレッシュまたはソテーでご提供!

- HOMEMADE BRESAOLA** 1,500 [税込1,650]
AIR DRIED SALTED BEEF
 幻の牛・伊江島牛の
 自家製ブレザオラ[牛肉の生ハム]
 15日間かけて旨味を凝縮させた牛肉の生ハム



- FRENCH FRIES** フレンチ・フライ 500 [税込550]
BAGUETTE バゲット 400 [税込440]

- ITALIAN CHEESE PLATE** イタリアチーズ盛り合わせ 1700 [税込1870]
 食後にもどうぞ。イタリア産チーズを盛り合わせました。

Pizza Napoletana

ピザ職人が薪窯で焼き上げる、モチモチのナポリピッツァ



- MARGHERITA PONTICORVO** 1,700 [税込1,870]
マルゲリータ・ポンティコルヴォ *Buono*
 [ピザ職人おすすめ! プレミアム・モッツアレラチーズのマルゲリータ]
 Tomato Sauce, Ponticorvo Mozzarella Bufala, Aiko Tomato, Basil
 トマトソース、フレッシュ・モッツアレラブファラ「ポンティコルヴォ」、アイコトマト、バジリコ

- SICILIANA** シチリアーナ 1,500 [税込1,650]
 Tomato Sauce, Anchovies, Garlic, Caper, Olive, Baril
 トマトソース、アンチョビ、ニンニク、ケイパー、オリーブ、バジリコ

- QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フォルマッジ 1,500 [税込1,650]
 Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola
 リコッタチーズ、モッツアレラ、タレッジオ、ゴルゴンゾーラ

- RIPIENO CALABRESE** 1,600 [税込1,760]
リピエーノ カラプレーゼ *Buono*
 Calabrian Nduja, Ricotta, Spinach, Grana Padano
 カラブリア産ンドゥイア、リコッタチーズ、ホウレン草、グラナパダーノ

- SEASONAL VEGGIES & GREEN MEAT RIPIENO** 1,600 [税込1,760]
季節野菜とグリーンミートのリピエーノ
 Soy Meat, Curry Spice, Seasonal Vegetables, Herbs
 大豆ミート、カレースパイス、たっぷり旬野菜、香味野菜

VEGAN ITEM 動物性食材を一切使用していないお料理です

Posillipo Griglia

ポジリポ自慢! シェフ特製のメインディッシュ

- GRILLED SWORDFISH**
 県産カジキマグロの Parmigiano-Pan粉ロースト サルモリッリオソース オレガノ、レモン、ガーリックのシチリアンソースで 1,800/200g [税込1,980]

- 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 2,400/200g [税込2,640]

- GRILLED AGU PORK**
 骨付き琉球元豚あぐーロースの炭火焼 自家製コーレーグースーオイル *Buono* 3,200 [税込3,520]
 ボリュームたっぷり! 肉の旨味を味わえる骨付きあぐー豚のグリル

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!

- FRESH POMODORO** 1,500 [税込1,650]
フレッシュ・ポモドーロ *Buono*
 厳選フレッシュトマト、ガーリック、フレッシュバジル *-スパゲティ*

- CHICKEN & GRILLED LEEK CACIO E PEPE** 1,500 [税込1,650]
やんばる地鶏とロースト葱のカチョ・エ・ペペ
 やんばる地鶏ミンチ、ロースト葱、粗挽き胡椒、グラナパダーノ *-フジリ*

- BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA** 1,500 [税込1,650]
燻製モッツアレラとろける ビーフボロネーゼ
 自家製ボロネーゼ、自家燻製モッツアレラチーズ、バター *-リガトーニ*

- TRUFFLE & PORCINI RAVIOLI WITH CHEESE SAUCE** 1,600 [税込1,760]
黒トリュフとポルチーニ茸の2種ラヴィオリ チーズクリームソース
 黒トリュフラヴィオリ、ポルチーニラヴィオリ、グラナパダーノ、生クリーム *-ラヴィオリ*

- TRAPANESE WITH SARDINE & FRIED EGGPLANT** 1,600 [税込1,760]
トロ鱈と揚げ茄子のトラパネーゼ
 トロ鱈、茄子、アーモンド、アイコトマト、アンチョビ、バジル、
 ガーリック、グラナパダーノ、モーリカ *-キタッラ*

- GUANCIALE CARBONARA** 1,700 [税込1,870]
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、生クリーム、グラナパダーノ *-パッケリ*