

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	高糖度ミニトマトとオレガノ	1pc 250 [税込275]
APPLE, WALNUTS & GORGONZOLA	林檎と胡桃、ゴルゴンゾーラ	1pc 250 [税込275]
WHITEBAIT & LEMON	釜揚げシラスとフレッシュレモン	1pc 280 [税込308]
SMOKED SALMON, FETA & SPROUT	スモークサーモンとスプラウト、フェタチーズ	1pc 300 [税込330]
BACON & PORCINI	無添加ベーコンとポルチーニ茸	1pc 350 [税込385]
SMOKED OYSTER	自家燻製オイスター	1pc 380 [税込418]
SALSICCIA E FRIARIELLI	自家製サルシッチャとフリアリエリ	1pc 450 [税込495]
SEA URCHIN & CAVIAR	赤雲丹とキャビア	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! ブラータチーズと
厳選5色ミニトマトのカプレーゼ **Buono** 1,400
生クリームがとろける
フレッシュ・ブラータを堪能してください
[税込1,540]

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
AIR DRIED SALTED BEEF 1,500 [税込1,650]
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。

Insalata

取り分けにぴったりの大皿サラダ

SALAD VERDE サラダ・ヴェルデ **Buono** 2,400 [税込2,640]
燻製モツアレラプファラ、海ブドウ、ルッコラセルパチコ、ハンダマ、トレヴィス、グリーントマト、特選EXVオリーブオイル

CAESAR SALAD LIMONE シーザーサラダ・リモーネ [レモンピール香るシーザーサラダ] 1,600 [税込1,760]
ロメインレタス、自家製シーザードレッシング、レモンピール、グラナパダーノ、黒胡椒、メルバトースト

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・モツアレラプファラ“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、モツアレラ、タレggio、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ヤ、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 1,800/200g [税込1,980]
県産カジキマグロのバルミジャーノパン粉ロースト 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

BEEF RIB ROAST PEPPER STEAK 2,400/200g [税込2,640]
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

GRILLED AGU PORK 3,200 [税込3,520]
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**
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 **-フジッリ**

BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA 1,500 [税込1,650]
燻製モツアレラとろける 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]
トロ鯛と揚げ茄子のトラパネーゼ
トロ鯛、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**