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

CACIO CAVALLO & ANCHOVY	カチョカバロとシチリア・アンチョビ	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]
FRUIT TOMATO & MASCARPONE GARLIC	フルーツトマトとマスカルポーネ・ガーリック	1pc 400 [税込440]
SMOKED OYSTER	自家燻製オイスター	1pc 450 [税込495]
TUNA TARTAR	近海マグロのタルタル	1pc 480 [税込528]
SEA URCHIN & CAVIAR	北海雲丹とキャビア	1pc 900 [税込990]

Antipasto まずはここから！バリエーション豊かな前菜

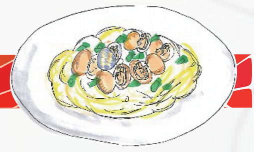
MARINATED FRUIT TOMATO & RED ONION **高濃度フルーツトマトとレッドオニオンのモメント・マリネ** 旬で一番美味しいトマトで作るシンプルなマリネ	1800 [税込1,980]
PROSCIUTTO OF THE DAY **シェフ厳選の生ハム** シェフ厳選の今一番美味しい生ハムをセレクト！	1000 [税込1,100]
FRESH MOZZARELLA BUFALA BOCCONCINI **フレッシュ モッツァレラ・ブッファラ・ボッコンチーニ** カンパーニャ産の本物を是非！	50g 900 [税込990]
MARINATED GREEN PAPAYA & OKINAWA CARROT **県産青パパイヤと島人参のラペ** フェンネルとオレンジがアクセント	500 [税込550]
ZEPPOLINE **アーサーのゼッポリーニ** アーサーを練り込んだもちもちのピザ生地を揚げたてで！	500 [税込550]

Sides

FRENCH FRIES	フレンチフライ	550 [税込605]
BAGUETTE	バゲット	400 [税込440]
CHEESE PLATTER	イタリアチーズ3種盛り合わせ	1700 [税込1,870]

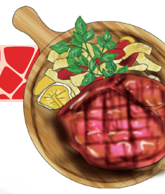
Pizza Napoletana 薪窯で焼き上げる、モチモチのナポリピッツァ

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、水牛モッツァレラ、アイコトマト、バジリコ	1,700 [税込1,870]
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	1,500 [税込1,650]
QUATTRO FORMAGGI **クアトロ・フォルマッジ** Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola リコッタチーズ、モッツァレラ、タレッジオ、ゴルゴンゾーラ	1,600 [税込1,760]
DIABLO CALABRESE **ディアボロ・カラブレーゼ** PICANTE! calabrian nduja, tomato sauce, mozzarella, salami, garlic, onion カラブリア産ンドゥイヤ、トマトソース、モッツァレラ、サラミ、ガーリック、オニオン	1,800 [税込1,980]



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**	1,300 [税込1,430]
CHICKEN & GRILLED LEEK CACIO E PEPE **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 **-ヴェスビオ**	1,500 [税込1,650]
BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA **燻製モッツァレラとろける ビーフボロネーゼ** 自家製ボロネーゼ、自家燻製モッツァレラチーズ、バター **-クルヴィリガーテ**	1,600 [税込1,760]
TRUFFLE & PORCINI RAVIOLI WITH CHEESE SAUCE **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**	1,800 [税込1,980]
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**	1,600 [税込1,760]
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、生クリーム、グラナパダーノ **-カネストリ**	1,700 [税込1,870]



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

CHARCOAL GRILLED FRESH RIVER PRAWN TAIL **鬼手長海老テールのグリル** ぷりぷりの海老にレモンを絞って！	1PC 800 [税込880]
GRILLED SWORDFISH WITH SALMORIGLIO & ALMONDS **県産カジキマグロのパ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、アーモンド、レモン、ガーリックのシチリアンソースで	2,100/200g [税込2,310]
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	2,500/200g [税込2,750
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** 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	3,500 [税込3,850]

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

期間限定 贅沢 MENU

Iejima beef Scottato **幻の牛！伊江島牛のスコッタータ** スコッタートは イタリア語で「やけどをする」という意味．目の前であつあつの ガーリックハーブオイル をかけて仕上げます．	2300(2,530)
Selection Caviar 50g **セレクション キャビア プラッター 50g** 自家製ブリオッシュ，サワークリーム，オニオンと共にお楽しみ下さい	13000(14,300)
Franciacorta Cuvée Royale MARCHESE ANTINORI **フランチャコルタ 「マルケーゼ・アンティノリ」** イタリア ロンバルディア州でつくられる シャンパーニュ同製法の プレミアムスパークリングワイン	Glass 1200(1,320) Bottle 7000(7,700)

Antipasto

Wedge salad with Agu pork cutlet, Gorgonzola cheese sause **琉球あぐー豚のカツレツ ウェッジサラダ ゴルゴンゾーラソース** シャキシャキの食感を楽しんで頂くために豪快にくし型にカットしたレタスとサクッと揚げたカツレツ あたたかいゴルゴンゾーラチーズソースで	1600(1,760)
Smoked Swordfish carpaccio and Green Caviar **自家燻製県産カジキマグロと海ブドウのカルパッチョ**	1200(1,320)
Seasonal fruit and Stracciatella Cheese with Olive oil **旬のフルーツとストラッチャテッラチーズ 厳選オリーブオイルをかけて**	1500(1,650)
Sweet potato fritt with Truffle oil **サツマイモスティックフリット 秋トリュフの香り** Buono	750(825)
Garlic roast Broccoli **ブロッコリーのガーリックロースト**	750(825)
Squid semolina flour fritt **イカのセモリナ粉揚げ**	850(935)
Herb butter saute Autumn mushroom **秋茸のハーブバターソテー** Buono	1000(1,100)
Roast radish with Bottarga **蕪のロースト 地中海マグロのボッタルガをかけて**	1500(1,650)

Pizza Napoletano

W Bismark pizza (Autumn truffe, speck prosciutto and egg) **オータムトリュフとスペックハムのダブルビスマルク ピッツァ** Buono オータムトリュフ，スペックプロシュート，贅沢に卵をふたつ使ったビスマルクピッツァ	2600(2,860)

Pasta・Risotto

Spaghetti squid ink, Japanese Flying squid Ragout and Sea urchin **イカ墨と鯣烏賊のラグースパゲティ 北海雲丹のアクセントで** スルメイカを丸々使った 潮の香りと うまみたっぷりの イカスミ スパゲティ	2800(3,080)
Chitarra AUS Lamb Ragout, Charcoal grilld "Shiitake" and pecorino cheese **オーストラリア産ラム肉のラグーソース 炭火焼き椎茸とペコリーノチーズ キタッラ** ジューシーなラム肉に、炭火で焼きあげた椎茸のこおばしい香りで秋らしく仕上げました．	2500(2,750)
Spaghetti alla pescatora (Bianco or Rosso) **貝沢山！7種魚介のペスカトーラスパゲティ (ビアンコ or ロッソ)** 渡り蟹，鬼手長海老，蛤，パーナ貝，あさり，帆立，イカ，オレンジの香りで仕上げた南イタリアをイメージした一皿	2900(3,190)
Autumn truffle and Grammaso Cheese Risotto **オータムトリュフとグランマーゾチーズのリゾット** グランマーゾチーズのクリーミーなリゾット 今が旬のオータムトリュフを スタッフが目の前でけずります．	3200(3,520)

Pesce・Carne

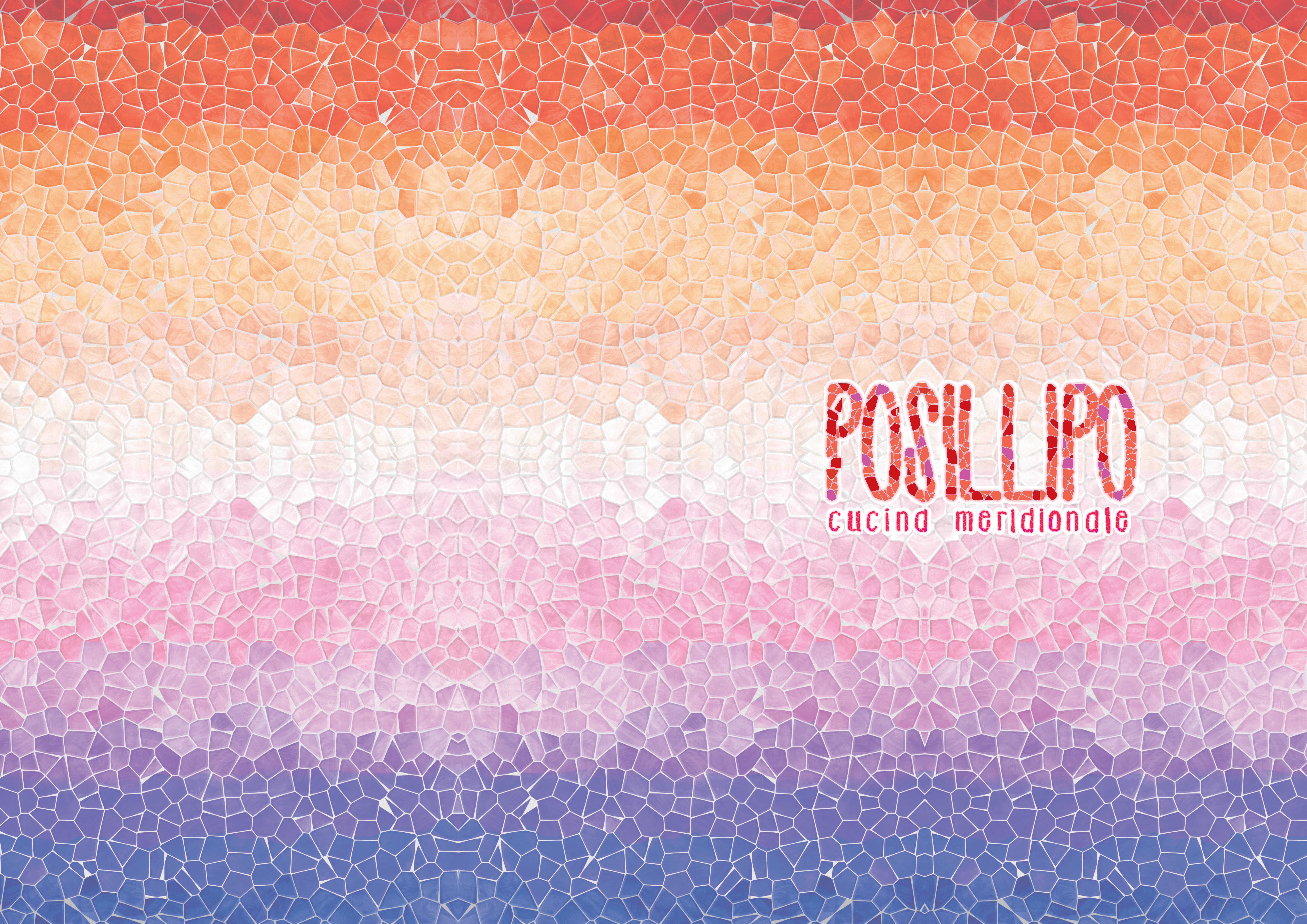
Red bream guazzetto **糸満産 ブランド金目鯛「かりゆしキンメ」のグアツェット** Buono 糸満市のブランド金目鯛を ミニトマト、ガーリック、貝出汁で シンプルに 丸ごと煮込み、素材の旨味を最大限に引き出した一皿．	6000(6,600)
Smoked Fried Chicken **自家製スモークフライドチキン** 桜のチップでスモークしたチキンを豪快に半身で揚げ パリッとジューシーに仕上げました．	2300(2,530)
Bistecca 250g with porcini and fond de veau. **仔牛のビステッカ 250g ポルチーニ茸とフォンドヴォーのソース** 仔牛のTボーンビステッカ ポルチーニ茸をたっぷりつかったフォンドヴォーと共に．	3900(4,290)
Tender loin (A5 grade Japanese black beef 200g) with Autumn truffle and Balsamic sause **県産黒毛和牛A5等級テンダーロイン200g オータムトリュフとクレマバルサミコ** 黒毛和牛をじっくりと時間をかけて焼きあげます． オータムトリュフとバルサミコソースを合わせて お楽しみ下さい．	9800(10,780)

ALL NATURAL

NO MSG	化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
ZERO TRANS FAT NON GMO	低温圧搾抽出法油 トランス脂肪酸ゼロ ZERO Trans Fat Oil
NATURAL SALT	自然製法の塩 Natural Salt
ORGANIC SUGAR	オーガニック砂糖 Organic Sugar
πWATER	πウォーター使用 π Water

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おりません。

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。



POSILLIPO

cucina meridionale