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 350	[税込385]
BACON & PORCINI	無添加ベーコンとポルチーニ茸	1pc 400	[税込440]
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 450	[税込495]
SMOKED OYSTER	自家燻製オイスター	1pc 480	[税込528]
TUNA TARTAR	近海マグロのタルタル	1pc 500	[税込550]
SEA URCHIN & CAVIAR	北海雲丹とキャビア	1pc 940	[税込1034]

Antipasto

まずはここから！バリエーション豊かな前菜

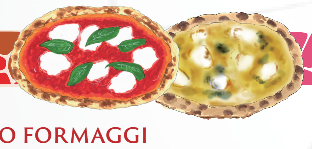
MARINATED FRUIT TOMATO & RED ONION 高濃度フルーツトマトと レッドオニオンのモメント・マリネ 旬で一番美味しいトマトで作るシンプルなマリネ	1900	[税込2,090]
PROSCIUTTO OF THE DAY シェフ厳選の生ハム シェフ厳選の今一番美味しい生ハムをセレクト！	1200	[税込1,320]
FRESH MOZZARELLA BUFALA BOCCONCINI フレッシュ モッツァレラ・ブッファラ・ボッコンチーニ カンパーニャ産の本物を是非！	50g 940	[税込1,034]
RUCOLA SELVATICA ルッコラ・セルバチカ 生ハムやモッツァレラと相性のいいイタリア野菜	40g 600	[税込660]
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	550	[税込605]
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！	550	[税込605]

Sides

FRENCH FRIES	フレンチフライ	570	[税込627]
BAGUETTE	バゲット	450	[税込495]
CHEESE PLATTER	イタリアチーズ3種盛り合わせ	1800	[税込1,980]

Pizza Napoletana

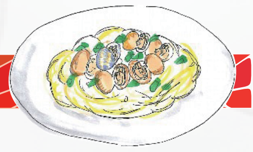
薪窯で焼き上げる、モチモチのナポリピッツァ



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	1,900	[税込2,090]
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	1,700	[税込1,870]
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	1,800	[税込1,980]
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	1,900	[税込2,090]

La Pasta

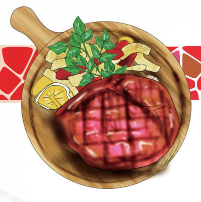
自家製ソースに相性が良い麺の組み合わせをご提案！



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	1,400	[税込1,540]
ONION & PANCETTA CACIO E PEPE くったりオニオンとパンチェッタのカチョ・エ・ペペ パンチェッタ、ガーリック、オニオン、ペコリーノ、黒胡椒 -キタッラ	1,650	[税込1,815]
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	1,650	[税込1,815]
PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI しらすとブロッコリーのプリエーゼ アンチョビ、ガーリック、クラムストック、ブロッコリー、カラスミ -ヴェスビオ	1,750	[税込1,958]
VONGOLE BIANCO アサリと蛤のヴォンゴレ・ビアンコ アサリ、蛤、ガーリック、パセリ -スパゲティ	1,650	[税込1,815]
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	1,680	[税込1,848]
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、グランマーゾ -カネストリ	1,750	[税込1,958]
SWORDFISH & ZUCCHINI TRAPANESE 県産メカジキとズッキーニのトラパネーゼ トマト、メカジキ、ズッキーニ、アンチョビ、バジル、アーモンド、ガーリック -スパゲティ	1,800	[税込1,980]

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 840	[税込924]
GRILLED SWORDFISH WITH SALMORIGLIO & ALMONDS 県産カジキマグロのチーズパン粉ロースト 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	2,200/200g	[税込2,420]
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	2,600/200g	[税込2,860]
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	3,600	[税込3,960]

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

SPECIAL ANTIPASTO

Iejima beef Scottata 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る前菜です	2400 (2640)
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 (14300)

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 あたたかいチーズソースで		1700 (1870)
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 (1320)
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		1800 (1980)
Sweet potato fritt with Black truffle oil サツマイモスティックフリット 黒トリュフの香り		800 (880)
Garlic roast Cauliflower カリフラワーのガーリックロースト Buono		900 (990)
Seasonal vegetable and Squid Semolina flour fritt 旬野菜とイカのセモリナ粉揚げ		1000 (1100)
Herb butter saute Winter mushroom 冬茸のハーブバターソテー		1000 (1100)
Mangia e bevi is the leek filled meat roll オニオンヌーボの マンジャ・エ・ベービ Buono ネギを豚肉で巻いて焼いた イタリア・シチリア島の郷土料理	2PC	1200 (1320)

Pizza Napoletano

Pizza Lusso (Snow Crub , Onion , Cream Sauce, Bottarga) ピッツァ・ルッソ 北海ズワイ蟹と冬葱のクリームピッツァ Buono 北海ズワイ蟹、冬葱 の贅沢なクリームピッツァ 地中海マグロのカラスミをかけて仕上げます	3900 (4070)

Pasta · Risotto

Spaghetti Aglio oilio , with Sea urchin 北海雲丹のアーリオ・オーリオ スパゲティ 雲丹をたっぷりとつかった濃厚なアーリオ・オーリオ	3200 (3520)
Spiach -Ravioli , Cream Sauce (Salsiccia and Ricotta cheese) サルシッチャとリコッタチーズを包んだ ほうれん草のラヴィオリ クリームソースで Buono イタリアのソーセージ、サルシッチャとクリーミーなリコッタチーズを包んだラヴィオリ 冬にぴったりな一皿をお楽しみ下さい。	2000 (2200)
Spaghetti Squidink , Japanese Flying Squid Ragout and Sea urchin イカ墨と細烏賊のラグースパゲティ 北海雲丹のアクセントで スルメイカを丸ごと使った 潮の香りとうまみたっぷりの イカスミスパゲティ	2900 (3190)
Spaghetti alla pescatora (Bianco or Rosso) 具沢山！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、バーナ貝、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 (3190)
Black truffle and Grammaso cheese Risotto 黒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 スタッフが目の前で黒トリュフをけずります。	3800 (4180)

Pesce · Carne

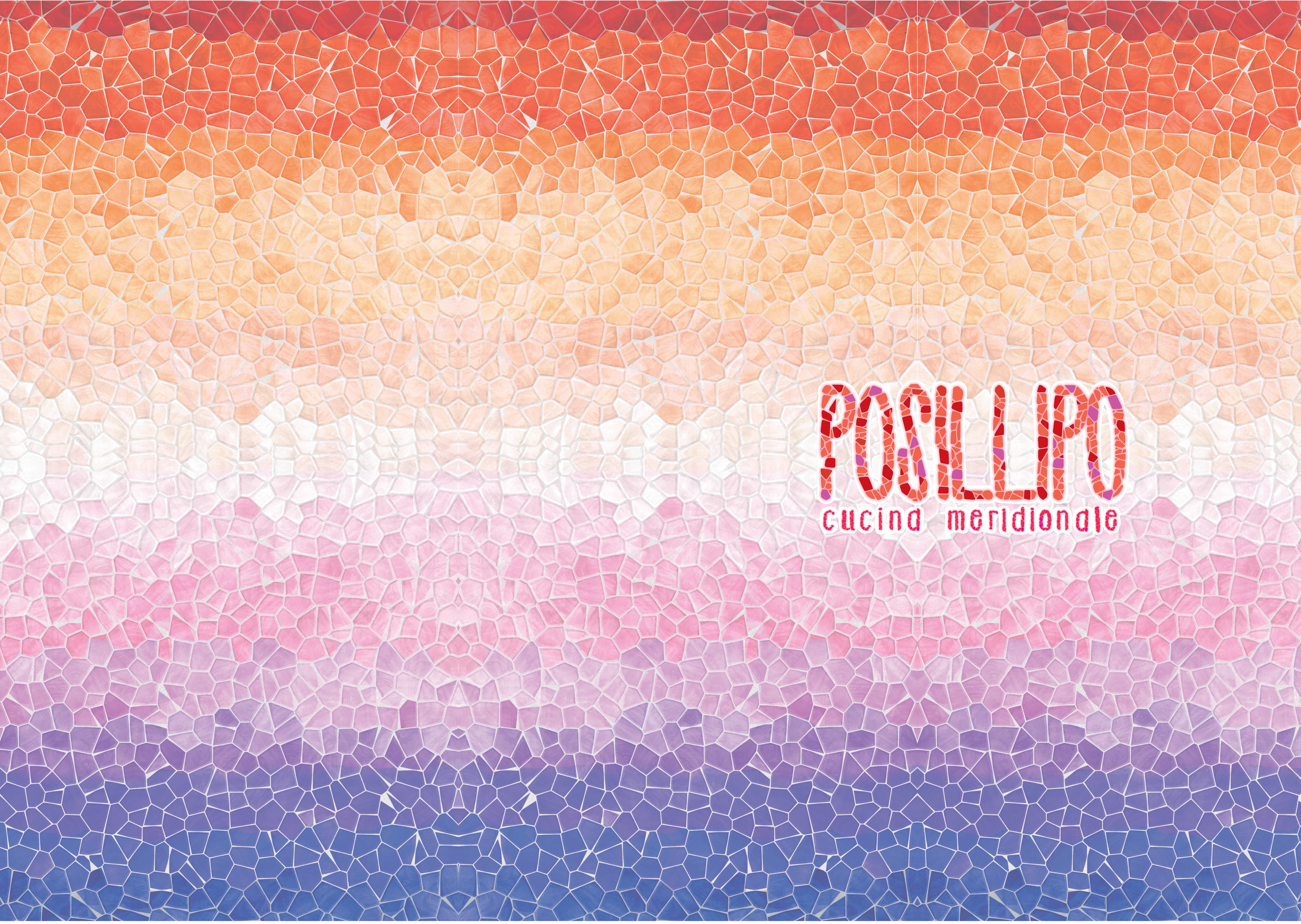
Red bream Guazzetto 糸満産 ブランド金目鯛「かりゆしキンメ」のグアッツェット 糸満市のブランド金目鯛をミニトマト、ガーリック、貝出汁でシンプルに丸ごと煮込み、素材の旨味を最大限に引き出した一皿		6000 (6600)
Smoked fried Chicken 自家製スモークフライドチキン 桜のチップでスモークしたチキンを豪快に半身で揚げ、パリッとジューシーに仕上げました。	半身	2300 (2530)
Tender loin (A5 grade Japanese black beef 200g) with porcini and Balsamic sause 県産黒毛和牛A5等級テンダーロイン 200g ポルチーニ茸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 ポルチーニ茸とバルサミコソースを合わせて お楽しみ下さい		9800 (10,780)
Bistecca alla Fiorentina (T-bone steak 800g made in America) 数量限定!!「ビステッカ アッラ フィオレンティーナ」800g Buono イタリア岩塩、ハーブ、ガーリックで豪快に仕上げた骨付きステーキ		12000 (13200)

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 πWater

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