

POSILLIPO CLASSICO



Bruschetta

こだわり食材と焼きたてパ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]	MARINATED GREEN PAPAYA & OKINAWA CARROT 県産青パパイヤと島人参のラベ フェンネルとオレンジがアクセント	550 [税込605]
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]	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]
FRESH MOZZARELLA BUFALA BOCCONCINI フレッシュ モッツアレラ・ブッフアラ・ボッコンチーニ カンパニア産の本物を是非！	50g 940 [税込1,034]	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]	
RUCOLA SELVATICA ルッコラ・セルパチカ 生ハムやモッツアレラと相性のいいイタリア野菜	40g 600 [税込660]		

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、水牛モッツアレラ、アイコトマト、バジリコ	1,900 [税込2,090]	QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola リコッタチーズ、モッツアレラ、タレggio、ゴルゴンゾーラ	1,800 [税込1,980]
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]	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、モッツアレラ、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]	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]
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 -キタッパ	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]
BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA 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 -クルヴィリガーテ	1,650 [税込1,815]	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、グラナマーゾ -カネストリ	1,750 [税込1,958]
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]	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

ボジリボ自慢！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 ぶりぶ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 サルモリグリオソース	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ベッパーステーキ 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

Crochè di Napoli クローケ・ディ・ナポリ 生ハムの旨味とスモークモッツアレラを詰めたイタリアンクローケ	1pc 600 (660)
Iejima beef Scottata 幻の牛！伊江島牛のスコッターワ 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生の伊江島牛にかければエリは前菜です。	2400 (2640)
Selection Caviar 50g セレクション キャビア フラッター 50g 自家製マリョッシュ、サワークリーム、オニオンと共にお楽しみ下さい。	16000 (17600)

Antipasto

Wedge salad with Agu port, Culet, Gorgonzola cheese sauce. 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	1700 (1870)
Insalata Prosciutto 燻製生ハムとフレッシュモッツアレラのセルパチコサラダ	1600 (1760)
Smoked Swordfish Carpaccio and Green Caviar 自家燻製県産カジキマグロと海アドワのカルパッチョ	1200 (1320)
Seasonal fruit and Stracciarella 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にかけて	1800 (1980)
Oven baked Young Corn with Cheese 県産ヤングコーンのチーズオーブン焼き	4pc 800 (880)
Garlic roast Cauliflower カリフラワーのガーリックロースト	900 (990)
Herb fritt Smelt ワカサギのハーブフリット 🌶️	1100 (1210)
Seasonal vegetable and Squid Semolina flour fritt 旬野菜とイカのセモリナ粉揚げ	1100 (1210)
Mangia e bevi is the leek filled meat roll オニオンヌーボの マンシャ・エ・ペービ 🌶️ オニオン肉を巻いた焼肉、イタリアンアジ島の郷土料理	2pc 1200 (1320)

Pizza Napoletana

Pizza Ciginielli (Aosa Seaweed, Whitebait, Sour cream, Onion) ピッツァ・チチニエリ 県産アーサーとしらすのサワークリーム オニオン	2300 (2530)
Pizza Gamberetti (Gamberetti Sakura, "Shungiku", Oregano, Basil, Garlic, Tomato sauce) ピッツァ・ガンベレッタ 桜海老と春菊のマリナーラ	2000 (2200)

Frita, Fritto

Spiach-Ravioli, Cream Sauce (Salsiccia and Ricotta cheese) サルリッチャ・リコッタチーズを包んだ ぽうれん草のラヴィオリ クリームソースで	2000 (2200)
Spaghetti Cauliflower Cream with Scallops and Snow Crab 帆立とスワイ豊のカリフラワークリーム スパゲティ 🌶️	2900 (3190)
Spaghetti Squidink, Japanese Flying Squid, Ragout and Sea urchin イカ墨と黒島貝のラグー・スパゲティ 北海雲丹のアクセントで	3000 (3300)
Spaghetti alla pescatora (Blue Crab, Shrimp, Clams, Pana Shell, Scallops, Squid, Orange) 大沢山！7種魚介のペスカトーラスパゲティ (ビアンコ or ロッソ)	3000 (3300)
Black truffle and Grammaso cheese Risotto 黒トリュフとグランマーゾチーズのソゾット	4000 (4400)

Pizza - Lane

Red bream Giuszetto 赤鯛産ブランド金目鯛「カリウレキンメ」のグアツェット	6000 (6600)
Smoked fried Chicken 自家製 スモークフライドチキン 半身	2300 (2530)
Tender loin (A5 grade Japanese black beef 200g) with porcini and Balsamic Sauce 県産黒毛和牛A5等級 tender loin 200g ポルチーニ茸とワレモバールサシ	9800 (10,980)
Bistecca alla Fiorentina (-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 🌶️	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

PLWATER

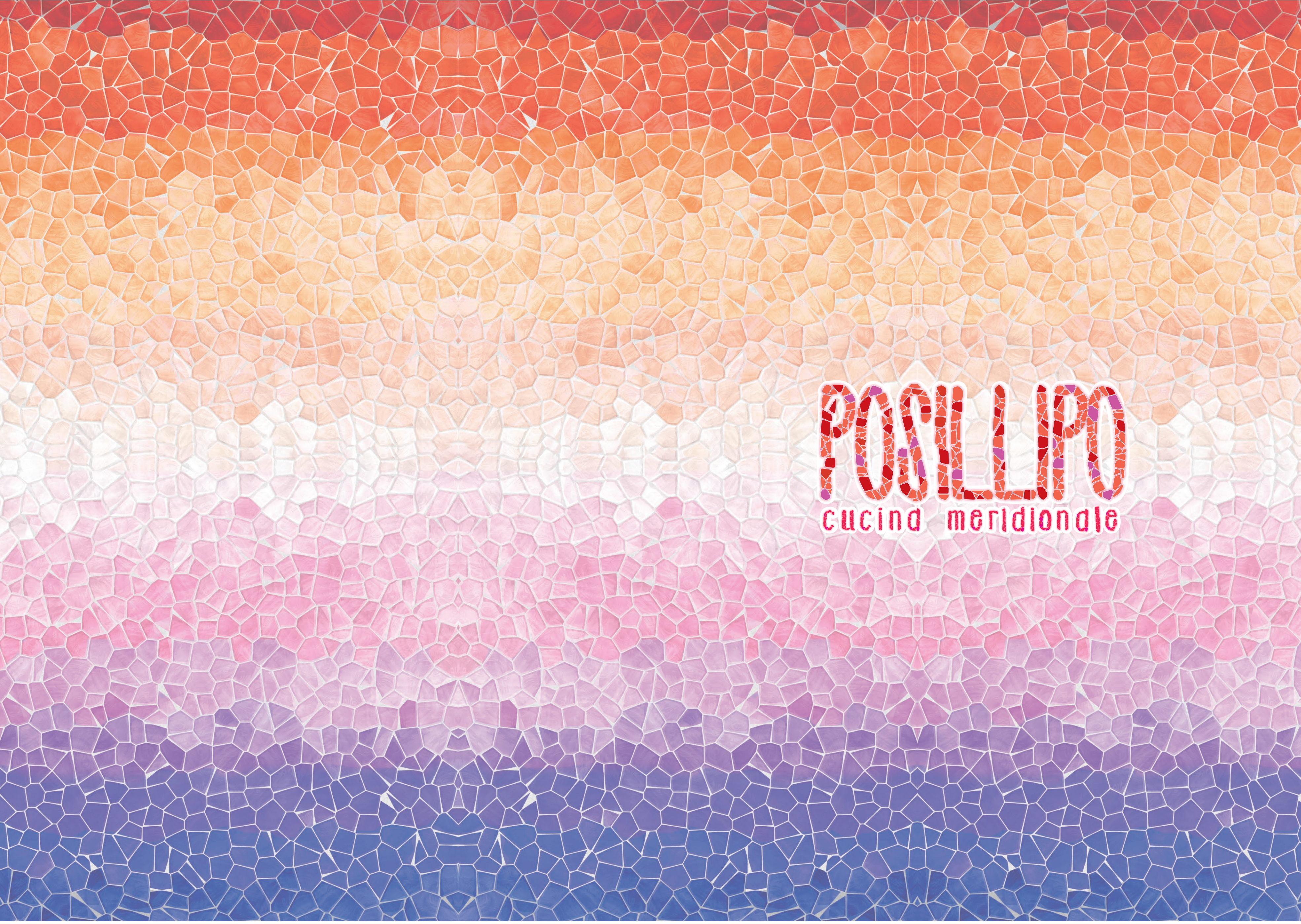
PLWATER
PLWATER 使用

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いません。

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。



POCILLIPO
cucina meridionale