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 1900 [税込2,090]
旬で一番美味しいトマトで作るシンプルなマリネ

PROSCIUTTO OF THE DAY
シェフ厳選の生ハム 1200 [税込1,320]
シェフ厳選の今一番美味しい生ハムをセレクト！

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 50g 940 [税込1,034]
カンパーニャ産の本物を是非！

RUCOLA SELVATICA
ルッコラ・セルバチカ 40g 600 [税込660]
生ハムやモッツァレラと相性のいいイタリア野菜

MARINATED GREEN PAPAYA & OKINAWA CARROT
県産青パパイヤと島人参のラペ 550 [税込605]
フェンネルとオレンジがアクセント

ZEPPOLINE
アーサーのゼッポリーニ 550 [税込605]
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！

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 1,900 [税込2,090]
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

MARINARA POMODORINI
マリナーラ・ポモドリーニ 1,700 [税込1,870]
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

QUATTRO FORMAGGI
クアトロ・フォルマッジ 1,800 [税込1,980]
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

DIABLO CALABRESE
ディアボロ・カラブレーゼ PICANTE! 1,900 [税込2,090]
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

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 1,400 [税込1,540]
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

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 1,650 [税込1,815]
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

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 1,650 [税込1,815]
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

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI
しらすとブロッコリーのプリエーゼ 1,750 [税込1,958]
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 -ヴェスピオ

VONGOLE BIANCO
アサリと蛤のヴォンゴレ・ビアンコ 1,650 [税込1,815]
アサリ、蛤、ガーリック、パセリ -スパゲティ

BOTTARGA
ボッタルガのアーリオ・オーリオ 1,680 [税込1,848]
カラスミ、ガーリック、バター -スパゲティ

GUANCIALE CARBONARA
無添加ベーコンとたっぷり黒胡椒のカルボナーラ 1,750 [税込1,958]
無添加ベーコン、卵、グランマーゾ -カネストリ

SWORDFISH & ZUCCHINI TRAPANESE
県産メカジキとズッキーニのトラパネーゼ 1,800 [税込1,980]
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

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 4,500/200g [税込4,950]

GRILLED AGU PORK
骨付き琉球元豚あぐーロースの炭火焼 3,800 [税込4,180]
ボリュームたっぷり！ガーリックとハーブでマリネして旨みがさらにアップした骨付きあぐー豚のグリル

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

Iejima raw beef scottata · girlic herb olive oil.
幻の牛 伊江島牛のスコッタータ 2400(2640)
イタリア語で「やけどする」という意味 あつあつのガーリックハーブオイルを 生の牛肉にかけて仕上げる前菜

Selection cavia 50g (brioche . sour cream . onion)
セレクションキャビア プラッター 50g 16000(17600)
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

Antipasto

Wedge salad with Agu pork cutlet . 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 . tomato . mozzarella cheese . rucola selvatica)
燻製生ハムとフレッシュモッツァレラのセルバチコサラダ 1600(1760)
smorked swordfish carpaccio and sea grapes . orange peal . caesar dressing
自家燻製 県産カジキマグロと海ブドウのカルパッチョ 1400(1540)
Diamond squid carpaccio with bottarga . green onion sprouts . lemon peel
県産セーイカのカルパッチョ 地中海マグロのカラスミとレモンの香り Buono 1600(1760)
seasonal fruit and stracciatella cheese with special selection olive oil.
旬のフルーツとストラッチャテーズ厳選オリーブオイルをかけて 1800(1980)
water eggplant with seagrapes and prasciutto
今が美味しい水茄子に海ぶどうとプロシュートを合わせて 1000(1100)
Girlic roasted couliflower
カリフラワーのガーリックロースト 900(990)
Fried trippa and spring vegetables.
揚げトリッパと春野菜のサラダ仕立て Buono 900(990)
Oven-backed eggplant and granmazo cheese.
米茄子とグランマーゾチーズのオーブン焼き 900(990)
Okinawan shallots and spear squid . garlic . parsley . tomato sauce.
ヤリイカと島ラッキョのトリフォラーティ Buono 1000(1100)

Pizza Napoletana

Pizza Estate (smorked mozzarella cheese . speck : smorked hum , shishito green pepper . fennel.
ピッツァ・エスターテ ししとうとスペックハム、燻製モッツァレラで夏らしく Buono 2400(2640)

Pasta · Risotto

Traditional food of Sardinia " Fregola" : grainy pasta with clams . sea lettuce seaweed Buono
サルディーニャ島の名物料理 アーサと蛤、浅利の粒々のパスタ フレーゴラ 2500(2750)
Spinach - 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 2000(2200)
Spagetti alla pescatora (blue crab . shrimp . clams . panashell . scallops . squid . orange) (Bianco or Rosso)
具沢山7種魚介のペスカトーラ スパゲッティ (ビアンコ or ロッソ) 3000(3300)
Risotto squid ink . japanese flying squid ragut and sea urchin.
イカスミとスルメイカのリゾット 北海雲丹のアクセント 3500(3850)

Pesce · Carne

Red bream Guazzetto (fruit tomato . garlic . clam soup)
糸満産金目鯛「かりゆしキンメ」のグアツェット (1尾) 6000(6600)
smorked fried chicken.
自家燻製丸鶏のフライドチキン (半身) 2300(2530)
Tender loin (A5 grade japanese black beef 200g) with porcini mushroom and balsamic sauce <50 minutes to prepare>
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 9800(10780)
Bistecca alla Fiorentina (born steak 800g made in America) with garlic and rosemary <50 minutes to prepare>
数量限定!!「ビステッカ アッラ フィオレンティーナ」800g Buono 12000(13200)
イタリア発祥、ローズマリー、ガーリックで豪快に仕上げた骨付きステーキ、相性の良い赤ワインもご用意ございます。

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。