

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
BACON & PORCINI
FRUIT TOMATO & MASCARPONE GARLIC
SMOKED OYSTER
TUNA TARTAR
SEA URCHIN & CAVIAR

カチョカバロとシチリア・アンチョビ
無添加ベーコンとボルチーニ茸
フルーツトマトとマスカルポーネ・ガーリック
自家燻製オイスター
近海マグロのタルタル
北海雲丹とキャビア

1pc 350 [税込385]
1pc 400 [税込440]
1pc 450 [税込495]
1pc 480 [税込528]
1pc 500 [税込550]
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
BAGUETTE バゲット
CHEESE PLATTER
イタリアチーズ3種盛り合わせ

570 [税込627]
450 [税込495]
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、タレージョ、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 **-ヴェスピオ**

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
ポッターガのアーリオ・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

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
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

3,800
[税込4,180]

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

Antipasto

wedge salad with Agu pork cotlet gorgonzola cheese sauce

琉球あぐー豚のカツレツ ウェッジサラダ^g ゴルゴンゾーラソース

1700 (1870)

Insalata (smoked prosciutto, tomato, mozzarella cheese, rucola selvatica, onion)

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^g

1600 (1760)

smoked swordfish carpaccio and seaglopes, orange peel, 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

1600 (1760)

Seasonal fruit and straccia cheese with special selection olive oil from Italy

旬のフルーツとストラッチャチーズ^g 厳選オリブオイルをかけた

1800 (1980)

panelle (including ceci and cheese)

シチリア名物!! ひよこ豆とチーズのパネッレ 揚げたて、サクとろ熱で! **Buone**

700 (770)

Sauteed Awabi - mushroom with herb butter

県産黒アワビ茸のハーブバターソテー

900 (990)

Oven-baked eggplant and granmazo cheese

米茄子とグランマーズチーズのオーブン焼き

900 (990)

Skillet gilled, sardine and taro with dried tomatoes and girlic herb butter

トロ弱と里芋、ドライトマトのスキレット焼き ガーリックハーブバター **Buone**

1200 (1320)

Selection cavia 50g (brioche, sour-cream, onion)

セレクション キャビア プラッター- 50g プリオッショ、サワークリーム、オニオンと共にお楽しみ下さい

16000 (17600)

Pizza Napoletana

Pizza Bonito (Bonito, shiitake, mushroom, girlic colatura smoked mozzarella cheese, shikwasa)

ピッツァ ボニート 戻り鰹と炭焼き椎茸で秋らしく **Buone**

2300 (2530)

Pasta & Risotto

Spagetti with sea urchin and burdock

Chefイチオシ! 旬のパスタ 北海雲丹と牛蒡のスパゲティ **Buone**

3500 (3850)

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 clam, 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ティ (ビアンコ or ロッソ)

3000 (3300)

Cream sauce pasta "Chitarra" with - porcini mushrooms

王道パスタ ポルチーニ茸のクリームソース キタッラで

2800 (3080)

Risotto with truffles and granmazo cheese

オタムトリュフとグランマーズチーズのリゾット

3500 (3850)

Pesce & Carne

Red bream Guazzeto (fruit tomato, garlic, clam soup)

系満産 金目鯛「かりゆレキンメ」のグアツェット (1尾)

6000 (6600)

Smoked fried chicken

自家燻製丸鶏のフライドチキン (半身)

2300 (2530)

Stewed black beef with red wine and black pepper

士幌黒牛の黒胡椒赤ワイン煮込み チーズマッシュポテトと **Buone**

2800 (3080)

Tenderloin (Japanese black beef 200g.) with porcini mushroom and balsamic sauce. (50minuts to prepare)

厳選県産黒毛和牛 テンダーロイン200g ポルチーニ茸とフレマバルサミヨ9800 (10780)

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

7WATER

7WATER 使用
7WATER

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。

POCILLIPO

cucina meridionale