

POSILLIPO CLASSICO

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ 1人前〜



MERIDIONALE MISTO メリディオナーレ・ミスト

Mozzarella Bufala, Fruit Tomato, Rucola Selvatica, Prosciutto, Papaya & Carrot Râpées
イタリア直送フレッシュモッツアレラ・ブッファラ、厳選フルーツトマト、ルッコラセルパチコ、
CHEFセクションプロシュート、自家製青パイヤと島人参のラベ

1PERSON 1200
[税込1320]

SALUMERIA MISTO サルメリア・ミスト

Mortadella, Salame Picante, Speck, Prosciutto, Rosemary Grissini, Taralli al Finocchietto
モルタデッラ、サラミピカンテ、スペック【燻製生ハム】、CHEFセクションプロシュート、
ローズマリーポテトのグリッシーニ、タラリーニ・フィノキエツト

1PERSON 800
[税込880]



FORMAGGIO MISTO フォルマッジオ・ミスト

Gorgonzola, Taleggio, Pecorino&Pepper, Gran Maso, Whole Grain Cracker, Nuts
ゴルゴンゾーラ、タレggio、ペコリーノ・ペッパー、グランマーゾ、全粒粉クラッカー、ナッツ

1PERSON 800
[税込880]



※イラストは4人前です

Sides

シチリア名物！ PANELLE ひよこ豆とチーズのパネッレ

700

[税込770]

FRENCH FRIES フレンチフライ

600

[税込660]

BAGUETTE バゲット

500

[税込550]

ZEPPOLINE アーサーのゼツポリーニ

550

[税込605]

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

1,900

[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

1,800

[税込1,980]

DIABLO CALABRESE

ディアボロ・カラブレゼ 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

アサリと蛤のヴァンゴレ・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 **-キタッラ**

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**

1,700

[税込1,870]

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、グランマーゾ **-カネストリ**

1,750

[税込1,925]

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1,925]

CHEESE CREAM SAUCE WITH RAVIOLI

2種のラヴィオリ チーズクリームソース

ボルチーニのラヴィオリ、サルシッチャとほうれん草のラヴィオリ **-ラヴィオリ**

2,200

[税込2,420]

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 850
[税込935]

GRILLED SWORDFISH WITH PISTACIO SAUCE

県産カジキマグロのチーズパン粉ロースト ビスタチオソース シチリア定番の組み合わせ！ ふんわり焼き上げました。

2,500/200g
[税込2,750]

ROASTED CHICKEN WITH GARLIC HERB VINAGER

ガーリックハーブビネガー・ローストチキン シェフ自慢のチキンを一番おいしく食べられる料理法です！

2,500/半身
[税込2,750]

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]

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]

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 with hot garlic herb oil.

幻の牛 伊江島牛のスコッター

伊江島産「やけヒツル」という畜味。あつあつのガリクハーブオイルと塩の牛肉にかりて仕上げる前菜。

2,600 (2,860)

Selection cavia 50g (brioche・sour cream・onion)

セクションキャビア ブレッタ - 50g

ブリョッシャ、サワークリーム、オニオンと共に楽しみ下さい。ランパネニューもご利用下さい。

17,000 (18,700)

Antipasto

Wedge salad with Agu pork cutlet and gorgonzola cheese sauce.

あぐー豚のカツレツをのせたレタスのウェッジサラダ

ゴルゴンゾーラのソースで

1,700 (1,870)

Smoked swordfish carpaccio and Seagrapes, orange peel, caesar dressing.

燻製カジキマグロと海ぶどうのカルパッチョ

⑤ 900 (990) ⑥ 1,400 (1,540)

Fried beef tripe and vegetables.

牛トリッパフリットと旬野菜のサラダ仕立て

1,000 (1,100)

Fried zucchini flowers with cream sauce (including anchovy, garlic, cheese)

イヒスッキーニのフリット アンチョビ、ガーリック、チーズのクリームソース

4個 900 (990)

Roasted young corn "caccio e pepe" style (pepper and cheese)

度付きヤングコーンのロースト チーズと胡椒で仕上げた「カチョエペペ」

4本 1,000 (1,100)

Fried onion nouveau and pork with lemon.

豚ミ枚肉を巻いたオニオン・ポー・フライ フレッシュレモンと。

2本 1,200 (1,320)

Charcoal grilled white asparagus with prosciutto and new onion puree.

ホワイトアスパラガスの炭火焼き 新玉ねぎのピューレとプロシュート

2本 1,500 (1,650)

Stewed pork giblets and Okinawa islands vegetables, with home made chili oil.

豚もつと島野菜の煮込み 自家製チリオイルと

1,200 (1,320)

Roasted turnip and pancetta with turnip leaves sauce.

大玉カブのローストとパンチエッタ カブの葉とエビデソース

⑤ 1,000 (1,100) ⑥ 1,600 (1,760)

Pizza

Pizza Bismarck (truffles sauce, smoked prosciutto, eggs)

黒トリュフとスモークハムのビスマルクピッツァ

2,600 (2,860)

Pasta & Risotto

Spaghetti aglio olio with dried mullet roe and green laver seaweed.

地中海マグロのカラスミと県産アーサーのスパゲッティ

2,500 (2,750)

Spaghetti 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)

3,000 (3,300)

Crem sauce pasta "Chitarra" with porcini mushrooms.

ポルチーニ茸のクリームソース キタッラで

2,900 (3,190)

Risotto with truffles and grammaio cheese.

黒トリュフとグランマーゾチーズのリゾット 目の前でスタッフがトリュフを磨いて仕上げます。

5,200 (5,720)

Main Dish

Red bream Guazeto (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

丸え尾と具出し、ミント、ガーリックと仕上げた。

6,000 (6,600)

Stewed black beef with red wine and black pepper, with mashed potatoes.

士幌黒牛の黒こしょう赤ワイン煮込み

チーズマッシュポテトと共に。

3,000 (3,300)

Tenderloin (Japanese black beef 200g) with porcini mushroom and balearic sauce < 50 minute to prepare >

県産黒毛和牛、テンドーロイン 200g ポルチーニ茸とクレマバルサミコ

9,800 (10,780)

Bistecca alla Fiorentina (born steak 500g made in America) with garlic and rosemary. < 50 minutes to prepare >

炭火焼き「ビステッカ アッラ フィオレンティーナ」 800g

イタリア産、ローズマリー、ガーリックで仕上げた骨付きステーキ。数量限定のご用意です。

14,000 (15,400)

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

70% WATER

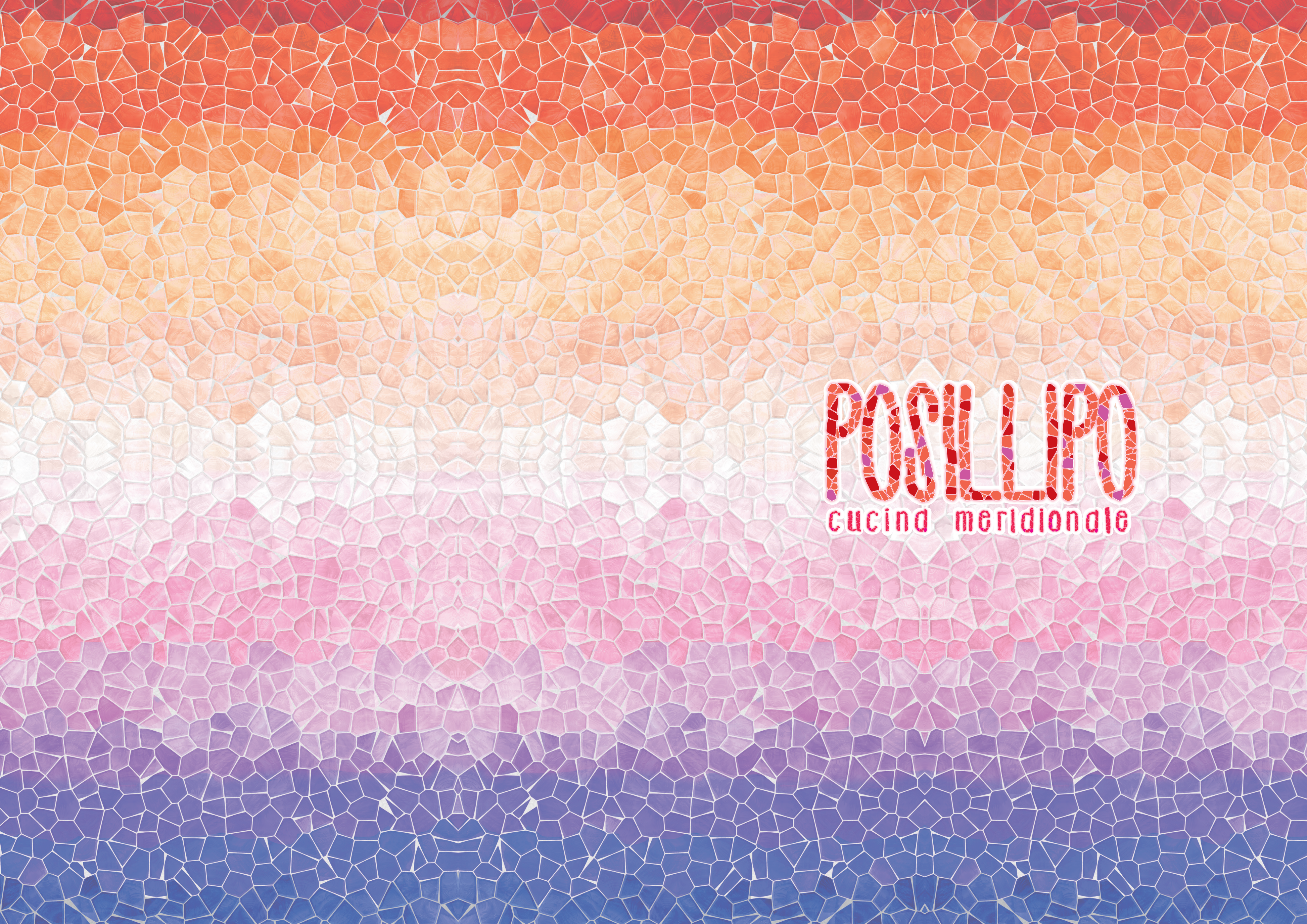
70% WATER

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。



POCILLIPO
cucina meridionale