

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、自家製青ババ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、スベック [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・ボモドリーニ

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

ボモドーロ・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 -スバゲティ

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 -スバゲティ

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 -スバゲティ

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

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 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

Pane Catalano with prosciutto and Pecorino cheese.

サルデーニャ島伝統パン「パネ・カラザウ」とプロシュート

超熟焼きパンにプロシュートをせ。オリブオイルとペコリーノチーズをたっぷり削り、てんぷらする

Isolma raw beef scottato with hot garlic herb oil.

島の牛 伊江島牛のスコッター

伊江島産のやけどする超熟焼、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ます

1500 (1650)

2600 (2860)

Antipasto

Wedge salad with Agu-pork culet 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 ゴルゴンゾーラソース

1700 (1870)

Carpaccio (smoked swordfish, diamond squid, seagrapes) with orange vinaigrette sauce)

燻製カジキマグロとセイカ、海ぶどうのカレパッチョ オレンジ Vinaigrette

1900 (2090)

Fried beef tripe and fresh vegetables.

牛トリッパフリットと旬野菜のサラダイェエ

1000 (1100)

Water eggplant and prosciutto, seagrapes.

旬の水茄子と生ハム、海ぶどう オリーブオイルで

1000 (1100)

Carpaccio (Octopus and Aiko-Tomato with checca sauce)

生蛸とアイコマトのカレパッチョ ケッカイェエ

1900 (2090)

Shishito-pepper ripieni (salsiccia and smoked mozzarella cheese)

県産 BIG ししとうのリピーニ (サルシッチャと燻製チーズで詰めたオグロ焼き)

2P 1200 (1320)

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

花ズッキーニのフリット アンチョビクリームソース

4P 900 (990)

Selection cavia 50g (brioche, sourcream, onion)

セクションキャビア プラッター 50g ブリオッシュ、サワークリーム、オニオンと

17000 (18700)

Pizza

Pizza ESTATE (green pepper, bottarga, whitebait, smoked mozzarella cheese)

ピッツァ・エスターテ (県産初夏ピーマン、カラスミ、釜揚げしらす、燻製モッツアレラ) 2300 (2530)

Pasta & Risotto

Summer truffle federini.

サマートリュフのフェデリーニ 目の前でスタッフが生トリュフを削り、てんぷらします

3700 (4070)

Spaghetti aglio olio with sakura-shrimp, okinawan-shallots and green chili pepper)

桜海老とアイルランドらっきょう、青唐辛子のアーリオ・オーリオ スパゲッティ

2400 (2640)

Spaghetti alla pescatora (blue crab, shrimp, clams, panaskell, scallops, squid, orange) (Bianco or Rosso)

県産山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 with charcoal grilled corn and shrimps.

炭焼きモロコシと鬼手長海老のリゾット

2800 (3080)

Main Dish

糸満産金目鯛「かりゆしキンメ」2種類の調理法で

Red bream Impadella with vegetables.

・インパデッラ (焼き) 皮目はパリッと身はふくら焼き上げます (半身)

3000 (3300)

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

・グァゼット (煮付け) 丸ごと一尾 ミニトマト、ガーリック貝出汁で煮込みます

6000 (6600)

Roasted Australian Lamb Chop with passion fruit mustard sauce.

オーストラリア産 骨付きラムチョップの燻製ロースト パッションモスタルダゼ

3800 (4180)

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

県産黒毛和牛 テンダーロイン 200g ポルチーニ茸ソースとクレマバルサミコ

9800 (10780)

Bistecca alla Fiorentina (born steak 800g made in America) with garlic, rosemary (50 minutes to prepare)

炭火焼き「ビステッカ・アット・フィオレンティナ」骨付き800g

14000 (15400)

伊江島産、ロースト、ガーリックで仕上げた骨付きステーキ、数客様のご予約です。

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

7WATER

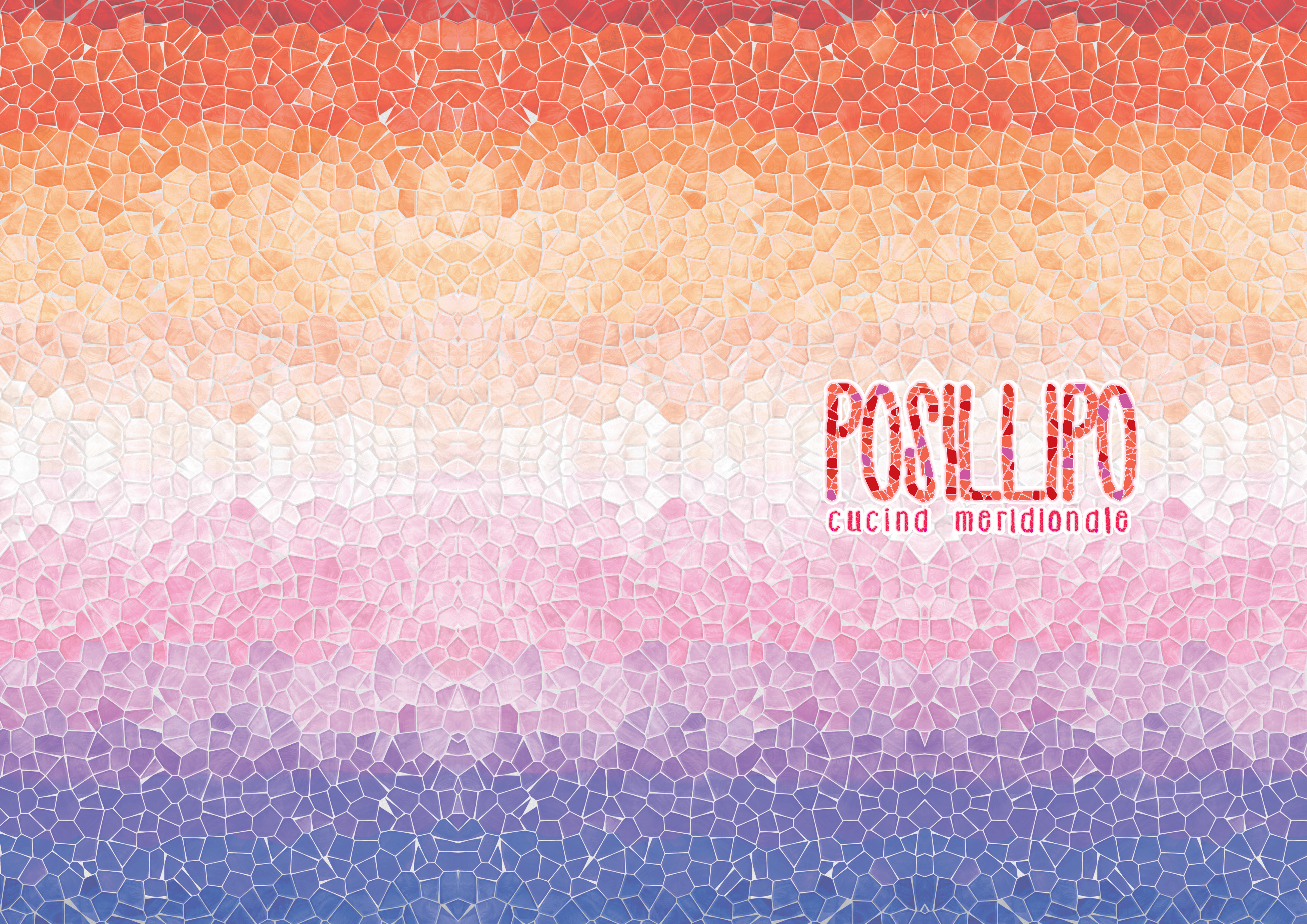
7WATER 使用
7WATER

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