

POSILLIPO LUNCH MENU

Insalata イタリア野菜と島野菜が主役!ランチ限定のサラダ



INSALATA VERDE
ヴェルデ

青トマト・海ぶどう・モzzarellaブッファラ
自家製白ワインヴィネグレット・ドレッシング

S 800 L 1,300
[税込880] [税込1430]



PROSCIUTTO
プロシュート

コッパハム・ナッツ・グラノーラ・燻製モzzarella
ミニトマト・自家製スモークドレッシング

S 850 L 1,400
[税込935] [税込1540]



GAMBERETTI
ガンベレッティ

小海老・オニオン・ミニトマト
スプラウト・自家製カクテルドレッシング

S 900 L 1,500
[税込990] [税込1650]

Piccolo Antipasto 気軽に楽しめるイタリアン前菜。もう一品楽しみたい方にも!

PANE CARASAU -SARDINIAN FLAT BREAD- & PROSCIUTTO

パーネ・カラザウとプロシュート サルデーニャの薄焼きパンとプロシュートハム

750

[税込825]

FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE

フルーツトマトとモzzarella・ブッファラのカプレーゼ 厳選トマトとイタリア直送フレッシュチーズ

1,200

[税込1320]

OCTOPUS & MINI TOMATO CARPACCIO

蛸とミニトマトのカルパッチョ 北海生蛸とチェリートマトのカルパッチョ ケッカ仕立て

1,100

[税込1210]

HOUSE SMOKED SWORDFISH, SQUID & SEA GRAPES CARPACCIO -ORANGE VINAIGRETTE

自家燻製の県産カジキマグロとセーイカ、海ブドウのカルパッチョ フレッシュオレンジ・ビネグレット

1,100

[税込1210]

CHEESE PANELLE [CHICK PEA FRITTERS] & FRENCH FRIES

シチリア名物! チーズパネッレとフレンチフライ

700

[税込770]

ITALIAN VEGETABLE FRITTO MISTO

3種のイタリア野菜のフリット カリフラワー、ズッキーニ、カルチョフィ

700

[税込770]

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たっぷり絞って!

1PC 850

[税込935]

Pizza Napoletana ピザ職人が薪釜で焼き上げる、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zzarella、アイコトマト、バジリコ

1,900

[税込2,090]



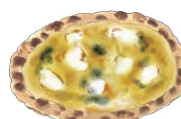
MARINARA POMODORINI マリナーラ・ポモドリーニ

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

1,800

[税込1,980]



QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

リコッタチーズ、モzzarella、タレggio、ゴルゴンゾーラ

1,900

[税込2,090]



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zzarella、サラミ、ガーリック、オニオン

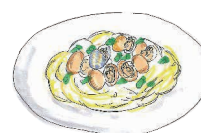
1,900

[税込2,090]

日替わりメニュー

詳しくは店舗にお問い合わせください!

Pasta



こだわりの乾麺と自家製ソースの組み合わせをお楽しみください!

シェフこだわりの乾麺は常時5種類! お好きな麺への変更も承ります。



SPAGHETTI スパゲティ

イタリア・プーリア産の
小麦で作るグラノーロ社製



CHITARRA キタッラ

断面が四角いロングパスタ
ラ・モリサーナ社製



CANESTRI カネストリ

筒状に大きく開いた穴の
あるショートパスタ



VESUVIO ヴェスヴィオ

ナポリのヴェスヴィオ火山型の
ショートパスタ



CURVI RIGATE クルヴィリガータ

筒状の短いマカロニのような
パスタ。ソースとよく絡みます!



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



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、バセリ



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



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



BEEF BOLOGNESE W/ SMOKED MOZZARELLA 燻製モzzarellaのビーフボロネーゼ

自家製ボロネーゼ、自家燻製モzzarellaチーズ、バター



GUANCIALE CARBONARA 無添加ベーコンと黒胡椒のカルボナーラ

無添加ベーコン、卵、グランマーゾ



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



PESCATORE [ROSSO or BIANCO] 具沢山! 7種魚介のペスカトーレ

[ロッソ または ビアンコ]
鬼手長海老、蛤、浅利、烏賊、帆立、渡り蟹、パナナ貝

Posillipo Griglia



ポジリポ自慢!シェフ特製のメインディッシュ

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!

200G 2,500

[税込2,750]

ROASTED CHICKEN WITH GARLIC HERB VINEGER

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!

半身 2,500

[税込2,750]

GARLIC & HERB GRILLED AGU PORK

骨付き琉球元豚あぐーロースの炭火焼 ガーリックとハーブで旨みがさらにアップしたあぐー豚のグリル

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

200G 4,500

[税込4,950]

POVILLIPO
cucina meridionale