

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セレクションプロシュート、自家製青パパイヤと島人参のラペ

1 PERSON 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セレ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

1 PERSON 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、グランマーズ、全粒粉クラッカー、ナッツ

1 PERSON 800
[税込880]



※イラストは4人前です

Sides

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]

BAGUETTE
バゲット

500
[税込550]

ZEPPOLINE
アーサーのゼップリーニ

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・カラブレーゼ 🌶️ PICANTE!

calabrian nduja, tomato sauce, mozzarella, salami, garlic, onion
カラブリア産ドゥイヤ、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

アサリと蛤のヴォンゴレ・ピアンコ

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

ボツタルガのアーリオ・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 -クルヴィリガータ

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、グランマーズ -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



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

Antipasto

Carpaccio smoked swordfish, diamond squid, seagrapes with orange vinaigrette sauce.

燻製カジキマグロとセーイカ、海ぶどうのカルパッチョ オレンジヴィネグレット 1900 (2090)

Carpaccio Octopus and Aiko-tomato with checca sauce.

生蛸とアイコトマトのカルパッチョ ケッカ仕立て Buono 1900 (2090)

Wedge salad with Agu-pork cotlet and onion and gorgonzola cheese sauce.

あぐー豚のカツレツモ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)

Water eggplant and prosciutto, seagrapes.

旬の水茄子と生ハム、海ぶどう オリーヴオイルで 900 (990)

Fried beef tripe and fresh vegetables.

牛トリッパフリットと旬野菜のサラダ仕立て 900 (990)

Fried zucchini flowers with creamsauce 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 900 (990)

Island's vegetables and sardines backed with herbs and breadcrumbs.

島野菜とトロ魚の香草パン粉焼き 900 (990)

Charcoal grilled fresh river prawn tail.

鬼手長海老 テールの炭火焼き IP 850 (935)

Selection cavia 50g (brioche, sourcream, onion)

セレクションキャビアアッラーター 50g ブリオッシュ、サワークリーム、オニオンと 1700 (1870)

Pizza

Pizza Peperoncino (Albanian anchovy, Island chili peppers, Island jlapenos, garlic, cheese)

ピッツァ・ペペロンチーノ (アルバニア産アンチョビ、島唐辛子、島ハラペーニョ) Spicy! 2200 (2420)

Pasta

Summer truffle federini.

サマートリュフのフェデリーニ (目の前でトリュフを削って仕上げてます) Buono 3800 (4180)

Spaghetti alla Pescatora (blue crab, shrimps, 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)

Lasagna with quattro formaggi.

ラザニア クアトロフォルマッジ仕立て 2200 (2420)

Main Dish

糸満産金目鯛「かりゆしキンメ」2種類の調理法で Buono

Red bream Impadella with vegetables.

・イパデッラ(焼き) ... 皮目はパリッと身はふっくら焼き上げます(半身) 3000 (3300)

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

・グアツェット(煮付け) ... 丸ごと一尾ミソ汁、ガーリック、貝出汁で煮込みます。 6000 (6600)

Garlic and herb roasted Australian lamb shank 500g.

オーストラリア産 骨付きラム スネ肉のガーリックハーブロースト 500g 4000 (4400)

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 ポルチーニ茸リターとクレマバルサミコ 9800 (10780)

Bistecca alla Fiorentina (born steak 500g made in America) with garlic 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」骨付き 800g 14000 (15400)

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

PLWATER

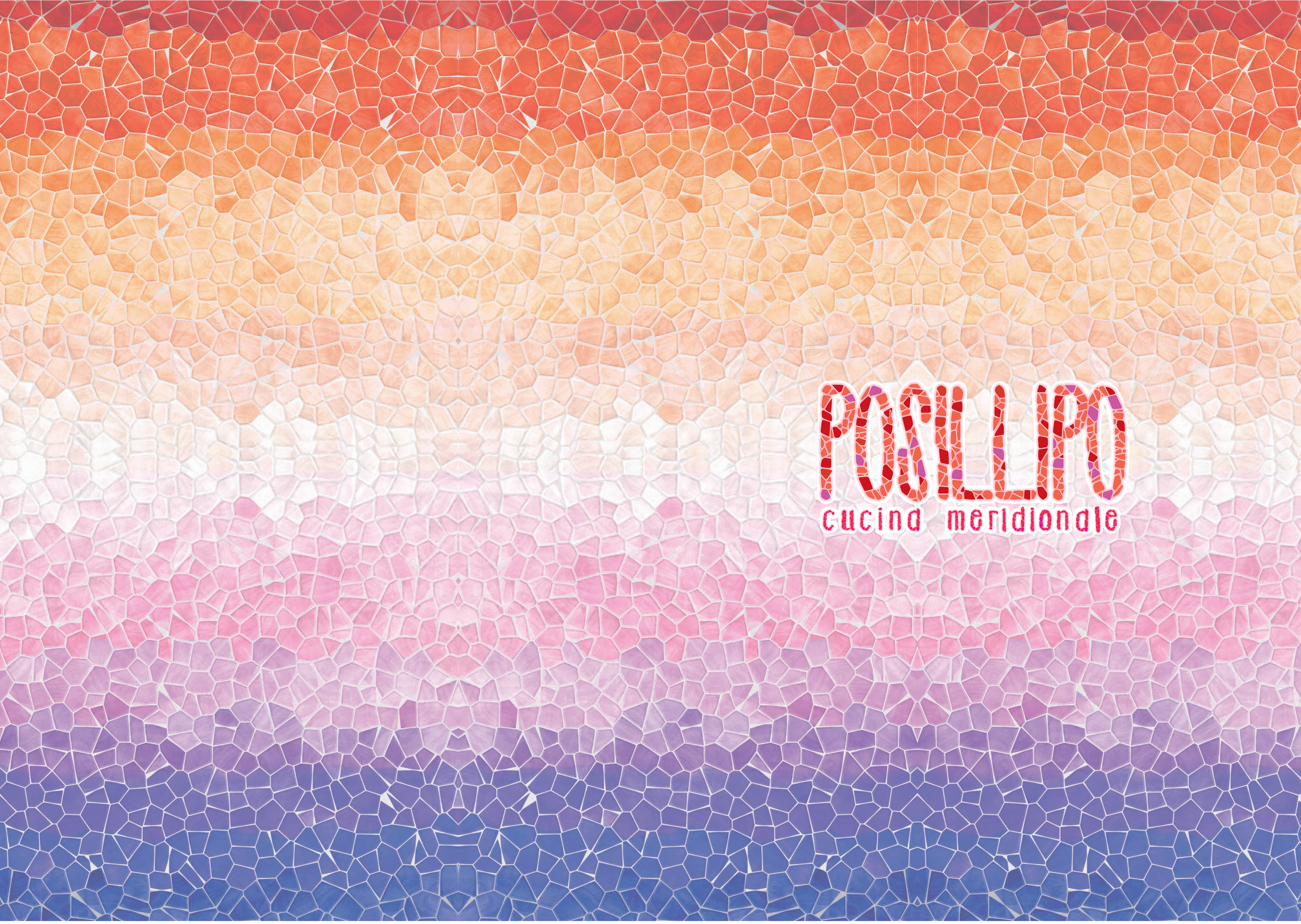
PLWATER
PLWATER 使用

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