

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
 1PERSON **1200**
[税込1320]
 Mozzarella Bufala, Fruit Tomato, Rucola Selvatica, Prosciutto, Papaya & Carrot Râpées
 イタリア直送フレッシュモzzarella・ブツァラ、厳選フルーツトマト、ルッコラセルパチコ、
 CHEFセレクトプロシュート、自家製青パパイヤと島人参のラペ

SALUMERIA MISTO
サルメリア・ミスト
 1PERSON **800**
[税込880]
 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セレクトプロシュート、
 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



FORMAGGIO MISTO
フォルマッジオ・ミスト
 1PERSON **800**
[税込880]
 Gorgonzola, Taleggio, Pecorino&Pepper, Gran Maso, Whole Grain Cracker, Nuts
 ゴルゴンゾーラ、タレージョ、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

Sides	シチリア名物! PANELLE	700	FRENCH FRIES	600	BAGUETTE	500	ZEPPOLINE	550
	ひよこ豆とチーズのパネルレ	<small>[税込770]</small>	フレンチフライ	<small>[税込660]</small>	バゲット	<small>[税込550]</small>	アーサーのゼッポリーニ	<small>[税込605]</small>

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
 1,900
[税込2,090]
 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

MARINARA POMODORINI
マリナーラ・ポモドリーニ
 1,800
[税込1,980]
 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

QUATTRO FORMAGGI
クアトロ・フォルマッジ
 1,900
[税込2,090]
 Ricotta, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola
 リコッタチーズ、モzzarella、タレージョ、ゴルゴンゾーラ

DIABLO CALABRESE
ディアボロ・カラブレーゼ PICANTE!
 1,900
[税込2,090]
 calabrian nduja, tomato sauce, mozzarella, salami, garlic, onion
 カラブリア産ドゥイヤー、トマトソース、モzzarella、サラミ、ガーリック、オニオン

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
 1,400
[税込1,540]
 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

ONION & PANCETTA CACIO E PEPE
くつたりオニオンとパンチェッタのカチョ・エ・ペペ
 1,650
[税込1,815]
 パンチェッタ、ガーリック、オニオン、ペコリーノ、黒胡椒 -キタツラ

BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA
燻製モzzarellaとろける ビーフボロネーゼ
 1,650
[税込1,815]
 自家製ボロネーゼ、自家燻製モzzarellaチーズ、バター -クルヴィリガータ

PUGLIESE WITH BABY SARDINE & BROCCOLI
しらすとブロッコリーのプリエーゼ
 1,750
[税込1,925]
 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

VONGOLE BIANCO
アサリと蛤のヴォンゴレ・ピアンコ
 1,650
[税込1,815]
 アサリ、蛤、ガーリック、パセリ -スバゲティ

BOTTARGA
ボツタルガのアーリオ・オーリオ
 1,700
[税込1,870]
 カラスミ、ガーリック、バター -スバゲティ

GUANCIALE CARBONARA
無添加ベーコンとたっぷり黒胡椒のカルボナーラ
 1,750
[税込1,925]
 無添加ベーコン、卵、グランマーズ -カネストリ

CHEESE CREAM SAUCE WITH RAVIOLI
2種のラヴィオリ チーズクリームソース
 2,200
[税込2,420]
 ホ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

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 ぶりぶ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
骨付き琉球豚あぐーロースの炭火烧
 3,800
[税込4,180]
 ポリュームたっぷり!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

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 garlic herb oil.
江戸の牛 伊江島牛のスコッター **2600**(2860)
イタリヤ語で「わけどる」は肉を焼く。あつあつのガーリックハーブオイルを牛の牛肉にかけて仕上げます。

Selection cavia 50g (brioche, sourcream, onion)
セレクトジョンキャビア プラッター 50g **17000**(18700)
ブリオッシュ、サワークリーム、オニオンと共にお楽しみ下さい。シャンパニュもご利用いただけます。

Antipasto
 Wedge salad with Agu pork cotlet 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)

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)/④ **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)

Roasted winter turnip and pancetta with turnip leaves sauce.
冬カブのローストとパンチェッタ カブの葉ヴェルデソース ⑤ **1000**(1100)/④ **1600**(1760)

Urizon-bean cheese frit. with lemon.
うりずん豆のチーズフリット **900**(990)

Sauted Awabi-mushroom with herb butter.
県産アワビ茸のハーブバターソテー **900**(990)

Stewed pork giblets and Okinawa islands vegetables, homemade chili oil.
豚もつと島野菜の煮込み 自家製チリオイル **1200**(1320)

Pizza
 Pizza Bismarck (truffles sauce, smoked prosciutto, egg)
黒トリュフとスペックハムのビスマルクピッツァ **2600**(2860)

Pasta & Risotto
 Spaghetti aglio e olio with snow crab, crown daisy and saffron.
北海ズワイ蟹と春菊のサフラン香るスパゲッティ **3000**(3300)

Spaghetti alla pescatora (blue crab, shrimp, clams, panashell, scallops, squid, orange) (bianco or rosso)
具沢山7種魚介のペスカトラースパゲッティ (ビアンコ or ロッソ) **3000**(3300)

Cream sauce pasta "Chitarra" with porcini mushrooms.
ホルチーニ茸のクリームソース キタツラ **2900**(3190)

Risotto with truffles and granmazo cheese.
黒トリュフとグランマーズチーズのリゾット 目の前でスタッフがトリュフを削って仕上げます。 **5200**(5720)

Main Dish
 Red bream Guazzeeto (fruit tomato, garlic, clam soup)
糸満産金目鯛「かりゆしキンメ」トマト、ガーリックと煮たグアツェット **6000**(6600)

Stewed black beef with redwine and black pepper.
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 **3000**(3300)

Tenderloin (Japanese black beef 200g) with porcini mushroom and balsamic sauce < 60 minutes to prepare >
県産黒毛和牛テンドーロイン200g ホルチーニ茸とクレマバルサミコ **9800**(10780)

Bistecca alla Fiorentina (born steak 800g made in America) with garlic and rosemary < 50 minutes to prepare >
炭火烧き「ビステッカ アッラ フィオレンティーナ」800g **14000**(15400)
1947年岩城、ローズマリー、ガーリックで煮込んだ仕上げた骨付きステーキ、数量限定のご用意です。

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 TWATER おウォーター使用 TWater

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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. 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。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。



POSILLIPO
cucina meridionale