

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ッツアレラ・フッファラ、厳選フルーツトマト、ルッコラセルバチコ、
 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ベ

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ggio・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ggio、ペコリーノ・ペッパー、グランマゾ、全粒粉クラッカー、ナッツ

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

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ggio 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 -ヴェスピオ	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 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	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 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 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

wedge salad with Agu pork cotlet gorgonzola cheese sauce 琉球あぐー豚のカツレツ ウェッジサラダ ゴルゴンゾーラソース	1700 (1870)
Insalata (smoked prosciutto, tomato, mozzarella cheese, rucola selvatica, onion) 燻製生ハムとフレッシュモッツアレラのセルバチコサラダ	1600 (1760)
smoked swordfish carpaccio and seagrapes, orange peel, caesar dressing 自家燻製県産カジキマグロと海ブドウのカルパッチョ	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)
Seasonal fruit and straccia cheese with special selection olive oil from Italy. 旬のフルーツとストラッチャチーズ 厳選オリブオイルをかけて	1800 (1980)
panelle (including ceci and cheese) シチリア名物!! ひよこ豆とチーズのパネルレ 揚げたて、サクとろ熱で! <i>Buono</i>	700 (770)
Sauteed Awabi - mushroom with herb butter 県産黒アワビ茸のハーブバターソテー	900 (990)
Oven-baked eggplant and granmazo cheese 米茄子とグランマゾチーズのオーブン焼き	900 (990)
Skillet gilled sardine and taro with dried tomatoes and girlic herb butter トロ弱と里芋、ドライマトのスキレット焼き ガーリックハーブバター <i>Buono</i>	1200 (1320)
Selection cavia 50g (brioche, sour-cream, onion) セレクトジョン キャビア プラッター 50g グリオッシュ、サワークリーム、オニオンと共にお楽しみ下さい!	1600 (1760)

Pizza Napoletana

Pizza Bonito (Bonito, shiitake, mushroom, girlic colatura smoked mozzarella cheese, shikwasa)
ピッツァ ボニート 戻り鰹と炭焼き椎茸で秋らしく *Buono* 2300 (2530)

Pasta & Risotto

Spagetti with sea urchin and burdock Chefイチオシ! 旬のパスタ 北海雲丹と牛蒡のスパゲティ <i>Buono</i>	3500 (3850)
Spinach - Ravioli cream sauce (salsiccia and ricotta cheese) サルシッチャとリコッタチーズを包んだほうれん草のラヴィオリ クリームソースで	2000 (2200)
Spagetti alla pescatora (blue clam, shrimp, clams, panashell, scallops, squid, orange) (Bianco or Rosso) 具沢山7種魚介のペスカトラスパゲティ (ピアンコ or ロッソ)	3000 (3300)
Cream sauce pasta "Chitarra" with porcini mushrooms 王道パスタ ポルチーニ茸のクリームソース キタッラで	2800 (3080)
Risotto with truffles and granmazo cheese オタムトリュフとグランマゾチーズのリゾット	3500 (3850)

Pece & Carne

Red bream Guazzeto (fruit tomato, garlic, clam soup) 糸満産 金目鯛「かつゆレキメ」のグアツェット (1尾)	6000 (6600)
Smoked fried chicken 自家燻製丸鶏のフライドチキン (半身)	2300 (2530)
Stewed black beef with red wine and black pepper 士幌黒牛の黒胡椒赤ワイン煮込み チーズマッシュポテトと <i>Buono</i>	2800 (3080)
Tender loin (Japanese black beef 200g) with porcini mushroom and balsamic sauce (50minuts to prepare) 厳選県産黒毛和牛 テンダーロイン200g ポルチーニ茸とフレマバールサミュ 9800 (10780)	

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. 〓WATER 〓ウォーター使用 TWWater

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