

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	[税込770]	フレンチフライ	[税込660]	バゲット	[税込550]	アーサーのゼッポリーニ	[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zzarella、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zzarella、タレージョ、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・カラブレゼ PICANTE! 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	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zzarella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zzarella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ブリエーゼ 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 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

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

Tejima raw beef Scottata with hot garlic herb oil. 幻の牛 伊江島牛のスコッター 1997年産「やどすま」ヒク食味。あつあつのガーリックハーブオイルで生の牛肉にかけ仕上げ前菜	2600 (2860)
Selection cavia 50g (brioche, sourcream, onion) セレクトションキャビアプラッター 50g アリオシユ、サワークリーム、オニオンと共にお楽しみ下さい。シアンペーニユもご用意しております。	17000 (18700)

Antipasto

Wedge salad with Agu-pork oilet and gorgonzola cheese sauce.

あぐー豚のカツレツものをせたレタスのウェッジサラダ ゴルゴンゾーラソースで 1700 (1870)

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

燻製カジキマグロとセーイ、海ぶどうのカルパッチョ オレンジビネグレット仕立て。 1900 (2190)

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 1000 (1100)

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、ガーリック、チーズのクリームソース 41個 900 (990)

Roasted young-corn "caccio é pepe" style (pepper and cheese)

皮付きヤングコーンのロースト チーズと胡椒で仕上げた "カチョ・エ・ペペ"スタイル 4本 1000 (1100)

Mangia e bevi is the lock filled meat roll.

オニオンヌーボのマジャエベービ 杉木豚肉で巻いて焼いたシチリア郷土料理 2本 1200 (1320)

Charcoal grilled white asparagus, with prosciutto and new-onion puree.

ホワイトアスパラガスの炭火焼き 新玉ねぎのピューレとプロシュート 2本 1500 (1650)

Oven baked cauliflower and garlic with olive oil.

カリフラワーのガーリックオーブン焼き 900 (990)

Pizza

Pizza-cicinielli : whitebate, sealettuce seaweed, onion, sourcream, limone peel

チチニエリ: しらすと近海アーサーのピッツァ・ピアンコ **Buono** 2400 (2640)

旬のしらすをたっぷり使ったピザのピアンコ。サワークリームとオニオンの酸味がしらすとよく合います!

Pasta & Risotto

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

桜海老とグリン島らっきょ、青唐辛子のアーリオ・オーリオ スパゲッティ **Buono** 2400 (2640)

Spaghetti aglio olio with dried mullet roe and green laver seaweed.

地中海マグロのカラスミと近海アーサーのスパゲッティ 2500 (2750)

Spaghetti alla pescatora (blue crab, shrimp, clams, panasshell, 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 (ピアンコ 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 **Buono** 2800 (3080)

Main Dish

系満産全目鯛「かりゆしキンメ」2種類の調理法で

Red bream Impadella (with seasonal vegetables)

- ・ **インパデッラ (焼き)** 皮目をパリッと身はふっくら焼き上げます。 **半身 3000** (3300)
- ・ **グアツェット (煮付け)** 金目鯛を丸ごと一尾、シトコト、ガーリック、具沢山で煮込み。 **一尾 6000** (6600)

Stued black beef with red wine and black pepper with cheese mashed potatoes.

士幌黒牛の黒こい赤ワイン煮込み チーズマッシュポテトと共に 3000 (3300)

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 ポルチーニ茸とクレマバルサミコ 9800 (10780)

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

1997年産、ロースティ、ガーリックで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 花ウォーター使用 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