

POSILLIPO CLASSIC

Antipasto

まずはここから! バリエーション豊かな前菜



BURRATA AND COLORFUL TOMATO CAPRESE
イタリア直送! ブルラータチーズと
厳選5色ミニトマトのカプレーゼ *Buono* **1,600**
生クリームがとろける
フレッシュ・ブルラータを堪能してください
[税込1,760]

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 24MONTHS
最高級! 幻の生ハム
クラテッロ・ディ・ジベッロ DOP 24ヶ月 *Buono* **1,600**
ふわふわで口溶けが絶品の生ハム。ランプ肉で仕込まれた一級品!
[税込1,760]



HOMEMADE BRESAOLA AIR DRIED SALTED BEEF
幻の牛・伊江島牛の
自家製ブレザオラ[牛肉の生ハム]
15日間かけて旨味を凝縮させた牛肉の生ハム
1,500
[税込1,650]

GAMBERO ROSSO NAPOLETANO CLASSICO
ガンペロ・ボタン ナポレターノ・クラシコ **1,500**
[税込1,650]
甘味のある生のボタン海老をエクストラバージン・オリーブオイル、
イタリア岩塩とフレッシュレモンでシンプルに!

SMOKY SWORDFISH CARPACCIO
県産カジキマグロの自家燻製カルパッチョ **1,200**
[税込1,320]
マリネと燻製、こだわりぬいて作った一品

SICILIAN OLIVE シチリアン・オリーブ **500** [税込550]
FRENCH FRIES フレンチ・フライ **500** [税込550]
BAGUETTE バゲット **400** [税込440]
GARLIC TOAST ガーリック・トースト **600** [税込660]

ITALIAN CHEESE PLATE イタリアチーズ盛り合わせ **1700**
[税込1870]
食後にもどうぞ。イタリア産チーズを盛り合わせました。

Insalata

取り分けにぴったりの大皿サラダ



INSALATA DE MARE - SEAFOOD SALAD
インサラータ・マーレ **3,200**
[税込3,520]
[シーフードサラダ] *Buono*
ポジリポ名物! 海鮮たっぷりの大皿サラダ
ボタン海老、海ブドウ、スモークサーモン、
帆立、蛸、イカ、パーナ貝、旬のフルーツ、アイコトマト



SALAD COLLINA - PROSCIUTTO & CHEESE
サラダ・コッリーナ **2,400**
[税込2,640]
生ハム・チーズのルッコラサラダ
3種のイタリアン・プロシュート、プファラ・ボッコンチーニ・アップミカータ、
フェタチーズ、ドライフルーツ、ルッコラ・セルパチコ、ローストナッツ、グラノーラ

CAESAR SALAD LIMONE
シーザーサラダ・リモーネ[レモンピール香るシーザーサラダ] **1,600**
[税込1,760]
ロメインレタス、自家製シーザードレッシング、
レモンピール、グラナパダーノ、黒胡椒、メルバトースト

Pizza napoletana

ピザ職人が薪窯で焼き上げる、モチモチのナポリピッツァ



MARGHERITA PONTICORVO
マルゲリータ・ポンティコルヴォ *Buono* **1,800**
[税込1,980]
[ピザ職人おすすめ! プレミアム・モッツアレラチーズのマルゲリータ]
Tomato Sauce, Ponticorvo Mozzarella Bufala, Aiko Tomato, Basil
トマトソース、フレッシュ・モッツアレラプファラ“ポンティコルヴォ”、アイコトマト、バジリコ

MARINARA DI TUTINO
マリナーラ・ディ・トゥティーノ **1,400**
[税込1,540]
Tomato Sauce, Aiko Tomato, Garlic, Basil, Oregano, Pecorino Romano
トマトソース、アイコトマト、国産ニンニク、バジリコ、オレガノ、ペコリーノ・ロマーノ

CALZONE CON ERBE
カルツォーネ・コン・エルベ **1,300**
[税込1,430]
Anchovy, Erbe Confit, Smoked Mozzarella Bufala, Grana Padano, Basil
アンチョビ、青菜のコンフィ、
薫製モッツアレラ・プファラ、グラナパダーノ、バジリコ

QUATTRO FORMAGGI
クアトロ・フォルマッジ **1,500**
[税込1,650]
Ricotta Bufala, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola
リコッタプファラ、モッツアレラ、タレggio、ゴルゴンゾーラ

Posillipo Griglia

ポジリポ自慢! シェフ特製のメインディッシュ

AUSTRALIAN RIB ROAST PEPPER STEAK
オーストラリア産リブロースの
粗挽きペッパーステーキ **2,400/200g**
[税込2,640]
極粗挽き黒胡椒にハーブバターと自慢のソースで

SAUTEED SWORDFISH
県産カジキマグロのソテー **1,700/250g**
[税込1,870]
フレッシュレモンとモーリカ
カリカリのハーブパン粉とレモンのシチリアンスタイル



Buono
AVIDITA GRIGLIA - POSILLIPO SURF & TURF
アヴィディタ・グリリア **3,800**
[税込4,180]
肉も魚も両方楽しめる
ポジリポ サーフ&ターフグリル
オーストラリア産牛リブロース200gと
県産カジキマグロ150gを楽しめます。

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

CHICKEN & GRILLED LEEK CACIO E PEPE
やんばる地鶏とロースト葱のカチョ・エ・ペペ **1,400**
[税込1,540]
やんばる地鶏ミンチ、ロースト葱、粗挽き胡椒、グラナパダーノ -フジリ

BEEF BOLOGNESE WITH SMOKED MOZZARELLA
燻製モッツアレラとろける ビーフポロネーゼ **1,500**
[税込1,650]
自家製ポロネーゼ、自家燻製モッツアレラチーズ、バター -リガトーニ

Buono
AMATRICIANA
グアンチャーレと炒め玉葱のアマトリチャーナ **1,500**
[税込1,650]
グアンチャーレ、オニオン、トマトソース、バター、生クリーム、ペコリーノ・ロマーノ -ブカティニ

TRUFFLE & PORCINI RAVIOLI WITH CHEESE SAUCE
黒トリュフとポルチーニ茸の2種ラヴィオリ チーズクリームソース **1,600**
[税込1,760]
黒トリュフラヴィオリ、ポルチーニラヴィオリ、グラナパダーノ、生クリーム -ラヴィオリ

Buono
GUANCIALE CARBONARA
豚頬肉とたっぷり黒胡椒のカルボナーラ **1,700**
[税込1,870]
グアンチャーレ、卵、生クリーム、グラナパダーノ -パッケリ

SHRIMP & HOMEMADE RICOTTA CHEESE TOMATO SAUCE
ボタン海老と自家製リコッタチーズのトマトソース **1,800**
[税込1,980]
ボタン海老、自家製リコッタチーズ、バター、トマトソース -コンキリエ