

## DEGUSTAZIONI



**Degustazione di 3 mozzarella** 80g 3500  
 - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella  
 3種モzzarella盛り合わせ 40g 1950  
 クラシカ アップミカータ ストラッチャテッラ

**Degustazione di 2 Mozzarella, Burrata e Pomodoro** 80g 4400  
 - Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Fresh Tomatoes 40g 2950  
 3種モzzarellaと産地直送トマト盛り合わせ  
 クラシカ アップミカータ ブッラータ 産地直送トマト

**Degustazione di 2 mozzarella, Burrata e Prosciutto** 80g 4400  
 - Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and DOP Prosciutto from Parma 40g 2950  
 3種モzzarellaとプロシユット盛り合わせ  
 クラシカ アップミカータ ブッラータ パルマ産プロシユットDOP

## MOZZARELLA DI BUFALA

**Bufala Classica - Delicate** 80g 1200  
 クラシカ 40g 700  
 スタンダード風味の水牛モzzarella

**Bufala Affumicata - Naturally Smoked** 80g 1200  
 アップミカータ 40g 700  
 わらで燻製した水牛モzzarella

**Stracciatella di Burrata - Deliciously Creamy** 80g 1400  
 ストラッチャテッラ 40g 800  
 プーリア産モzzarellaを生クリームで和えたもの

**Burrata Pugliese - Burrata from Puglia** 100g 1700  
 ブッラータ  
 プーリア産ストラッチャテッラをモzzarellaで包んだもの

## ANTIPASTI



**Degustazione** 1900  
 - Tasting of Fried Specialities with Spicy Tomato Sauce  
 水牛モzzarellaのフリット盛り合わせ  
 ピカントマトサルサ モzzarellaパイツ カロツツァ  
 ライスコック ※国産米を使用

⑤ **Caciocavallo Fresca** 1600  
 - Sauteed 30 days Aged Caciocavallo (Mild)  
 熟成モzzarella カチョカヴァッロのソテー  
 カチョカヴァッロ マッシュポテト

**Gamberetti Saltati** 1200  
 - Sauteed Shrimp, Dried Tomatoes and Cauliflower  
 カリフラワーと小海老、ドライトマトのソテー

⑤ **Parmigiana** 1000  
 - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce  
 パルミジャーナ  
 米茄子、プーリア産トマトソース、水牛モzzarellaのオープン焼き

⑤ **Crocchette di Patate** 800  
 - Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala  
 クロケット じゃが芋の揚げニョッキ 水牛モzzarella

Prices are subject to consumption tax.  
 表示金額は税別です。

⑤ **A sign of menu without both Meat and Fish.**  
 肉や魚を使用していない野菜中心のメニューです。

## SELEZIONE



**Selezione di Prosciutto Crudo e Pancetta** 2300  
 - Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Crudo di San Daniele, Speck and Pancetta Piacentina  
 生ハム4種盛り合わせ  
 パルマ産プロシユット サンダニエーレ産プロシユット  
 アルト アディジェ産スペック ピアツェンツァ産パンチェッタ

**Selezione di Salumi - Tasting of Salumi** 1800  
 本日のサルミ4種盛り合わせ

## SALUMI

**Prosciutto Crudo di Parma DOP** 1000  
 - Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (Savory)  
 パルマ産プロシユットDOP 19ヶ月熟成  
 切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハムのキング

**Prosciutto Crudo di San Daniele DOP** 1000  
 - Air-Cured 14-Month Aged Pork Leg (Mild)  
 サンダニエーレ産プロシユットDOP 14ヶ月熟成  
 まるやかな塩味で生産量の少ない生ハムのクイーン

**Pancetta Piacentina DOP - Pancetta from Piacenza** 950  
 ピアツェンツァ産パンチェッタDOP  
 ピアツェンツァ産 ロールパンチェッタ


**Salame di Felino IGP** 950  
 - Traditional Salami from Langhirano  
 ランギラーノ産サラミ フェリーノIGP  
 ランギラーノ産のデリケートな風味のサラミ

**Salame di Ciauscolo IGP - Salami from Marche** 950  
 マルケ産サラミ チャウスコロIGP  
 きめが細かく滑らかで塩分少なめのサラミ


**Mortadella con Pistacchio IGP** 800  
 - With Pistachio and Black Pepper  
 ポローニャ産モルタデッラIGP  
 ポローニャ伝統のビスタッチオ入り滑らかソーセージ

**IGP、DOP とは？**

特定の特産品を保護する為に、EU全体で定められたご当地産品保護ルール。  
 その認定は大変厳しく、品質基準を満たした上で、誰が、いつ、どこで作ったものか  
 ということ原料にまでさかのぼって証明しなければなりません。



**IGP**  
Indicazione Geografica Protetta



**DOP**  
Denominazione di Origine Protetta

IGPが州のようなやや広い地域の特産品認証であるのに対し、  
 DOPはそれよりも狭い町や村の特産品であることを証明するマークです。

**Please let us know if you have any food allergies or restrictions.**  
 メニューに含まれているアレルギー物質(特定原材料7品目)については、  
 スタッフにお問い合わせください。

**We kindly ask for an additional ¥350/person as a table charge.**  
**We'll bring freshly baked breads.**  
 お食事ご利用時、お一人様350円のコペルト(テーブルチャージ)を頂戴しております。  
 ※パン、オーガニックEXVオリーブオイルDOP、オーガニックバレルサミコIGTをご用意します。

## PIZZE



⑤ **Tartufo** 3600  
 - Truffles from Umbria, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala  
 タルトゥーフオ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モzzarella

⑤ **Quattro Rosso** 3000  
 - Stracciatella, Caciocavallo, Grana Padano, Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil  
 クワトロ ロッソ  
 ストラッチャテッラ カチョカヴァッロ グラナパダーノ プーリア産トマトソース バジル 水牛モzzarella

⑤ **7 Formaggi** 3200  
 - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina and Walnuts  
 セツテ フォルマッジ  
 モzzarella3種 ゴルゴンゾーラ タレージョ グラナパダーノ フォンティーナ 胡桃

**'Nduja** 3000  
 - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce  
 ンドゥイヤ ブッラータ  
 カラプリア産激辛サラミペースト "ンドゥイヤ" カンパーニャ産トマトソース ブッラータ

**Bottarga** 2800  
 - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli  
 ボツタルガ サルディーニャ産ボツタルガ ブロッコリー アンチョビ 水牛モzzarella

**Prosciutto Crudo** 2700  
 - DOP Prosciutto from Parma, Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Arugula  
 プロシユット パルマ産プロシユット ルッコラ チェリートマト 水牛モzzarella

⑤ **Bianca** 2500  
 - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil  
 ビアンカ チェリートマト バジル 水牛モzzarella

⑤ **Classica** 2500  
 - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil  
 クラシカ プーリア産トマトソース バジル 水牛モzzarella

## INSALATE E ZUPPE

**Bresaola - Brezaola, Arugula, Mushrooms and Grana Padano** 1600  
 プレザオラサラダ  
 牛肉生ハム "プレザオラ" ブラウンマッシュルーム グラナパダーノ ルッコラ

**Pollo alla Griglia** 1800  
 - Mixed Baby leaves with Mozzarella, Grilled Chicken and Caciocavallo  
 グリルドチキンサラダ  
 グリルドチキン 熟成モzzarella カチョカヴァッロ 7種野菜

**Salmone** 1600  
 - Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Avocado, Caper Berry and Cherry Tomatoes  
 ワイルドサーモンサラダ  
 天然サーモンのスモーク アヴォカド ケッパーベリー チェリートマト ベビーリーフ

⑤ **Crema di Zucca** 800  
 - Pumpkin Soup with Pistachio from Bronte and Brown Rice Cereal  
 かぼちゃのスープ ブロンテ産ビスタッチオ 玄米シリアル パンクンシード

⑤ **Crema di Spinaci** 1400  
 - Spinach Soup with Pearl Barley and Stracciatella di Burrata  
 ほうれん草スープ 大麦 キヌア モzzarella"ストラッチャテッラ"

## PRIMI



**Lasagna** 1900  
 - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala  
 トラディショナル ラザニア オーピカミートソース 水牛モzzarella

⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** 1500  
 - Gragnano Pasta with Stracciatella, Tomato Sauce and Fresh Basil  
 モzzarella "ストラッチャテッラ" とバジルのトマトソース  
 極太パスタ "スキヤッフオーニ"

⑤ **Spaghettini al Limone** 1700  
 - Spaghettini with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper  
 シチリア産オーガニックレモンIGPとグラナパダーノチーズ  
 黒胡椒のスパゲッティーニ

**Mafalde al Pesto** 1800  
 - Gragnano Pasta with Homemade Basil Paste, Shrimp and Asparagus  
 アスパラガスと小海老のバジルペースト フリルパスタ "マファルデ"

**Chitarra con Riccio di Male** 2400  
 - Gragnano Pasta with Sea Urchin, Sardinian Mullet Roe and Cream Sauce  
 生ウニとサルディーニャ産ボツタルガのクリームソース  
 スクエアロングパスタ "キタツラ"

**Calamaretti con Astice** 3600  
 - Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes  
 オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース  
 リングパスタ "カラマレットィ"

Gluten free pasta is available for your pasta +100yen  
 グルテンフリーパスタに変更できます (+100)

## SECONDI



**Cotoletta di Vitello** 2900  
 - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala  
 仔牛のミラノ風カツレツ 水牛モzzarella チェリートマト

**Tagliata di Manzo** 3600  
 - Sliced Rib Eye with Arugula and Grana Padano  
 牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズ ルッコラ

**Bistecca alla Griglia - 17 oz. USDA Choice Rib Eye Steak** 5900  
 ビステッカ500g キリブロース (USDAチョイスグレード)

**Arrosto di Pesce Spada** 2800  
 - Roasted Sword Fish with Tomatoes, Olives, Almond and Capers  
 カジキマグロのシチリア風ロースト トマト オリーブ アーモンド

⑤ **Cavolfiore alla Griglia** 1800  
 - Grilled Cauliflower, Beats and Walnuts Paste  
 カリフラワーのステーキ リグーリア風胡桃ソース

**We do not use any Garlics and Onions.**  
**Because we want you to enjoy real Mozzarella di Bufala tastes.**  
 モzzarellaチーズ本来の上質な風味を存分に楽しみいただくために、  
 全てのメニューでガーリックやオニオンは一切使用していません。

# OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

## Kid's Plate

キッズプレート

¥1100



### Short Pasta with Mozzarella di Bufala Campana

水牛モッツアレラチーズを使ったショートパスタ

### French Fries

フライドポテト

### Mixed Baby Leaf Salad

ミックスグリーンサラダ

### Italian Ham

イタリアンハム

### Dessert

デザート

### Orange Juice

オレンジジュース

Please tell staff, if you have anything problem that are allergies, likes and dislikes  
苦手な食材、アレルギー等ございましたら、お気軽にお申し付けください

Excluding Tax

※表示金額は税別です