

# Mozzarella



## Degustazioni

**Degustazione di 3 Mozzarelle** - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 80g 3500  
3種モッツアレラチーズ盛り合わせ 40g 1950  
クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ

**Degustazione di 2 Mozzarelle e Burrata** - Tasting of Classica, Affumicata and Burrata 3900  
2種水牛モッツアレラとブルラータ盛り合わせ  
クラシカ アッフミカータ ブルラータ

## Mozzarella di Bufala Campana DOP

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

**Bufala Affumicata** - Naturally Smoked 80g 1200  
アッフミカータ 40g 700  
わらで燻製した水牛モッツアレラ

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

**Burrata Pugliese** - Burrata from Puglia 300g 3700  
ブルラータ 100g 1700  
プーリア産ストラッチャテッラをモッツアレラで包んだもの

### **Basket of Freshly Baked Breads ¥300 / Person**

お一人様300円のコペルト(イタリアンブレッド)チャージを頂戴しております。

## Accompanies

- ⑤ **Pomodori** - Fresh Tomatoes 600  
フルーツトマト
- ⑤ **Pomodori Piccoli** - Cherry Tomatoes 600  
チェリートマト
- Due Pesto** - 2 kinds Paste (Basil and Dry Tomato) 600  
バジルペースト & ドライトマトペースト
- Acciuge e Pomdori secchi** - Anchovies and Dry Tomatoes 700  
シチリア産アンチョビ & サルディーニャ産ドライトマト

## Salumi



- Selezione di Prosciutto Crudo e Bresaola** 1800  
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto Crudo di San Daniele and Bresaola di Equina  
生ハム3種盛り合わせ  
パルマ産プロシュット サンダニエレ産プロシュット プレザオーラ エクイーナ
- Selezione di Salumi - Tasting of Salumi** 1500  
本日のサルーミ3種盛り合わせ
- Prosciutto Crudo di Parma DOP - Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (Savory)** 950  
パルマ産プロシュット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 San Daniele DOP - Air-Cured 14-Month Aged Pork Leg (Mild)** 950  
サンダニエレ産プロシュットDOP 14ヶ月熟成  
まろやかな塩味で生産量の少ない生ハムのクイーン
- Bresaola di Equina - Aged Air-Dried Horse Rump** 900  
プレザオーラ エクイーナ  
パトヴァ産馬肉の生ハム
- Salame Artigianale Romano - Traditional Roman Salami** 700  
サラメ ロマーノ  
ローマ伝統のプレス型サラミ
- Ventricina Piccante - Abruzzo Salami with Hot Chili** 750  
ヴェントリチーナ ピカンテ  
アブルッツォ伝統の唐辛子入りサラミ
- Mortadella con Pistacchio - With Pistachio and Black Pepper** 650  
モルタデッラ  
ボローニャ伝統のピスタチオ入り滑らかソーセージ

## Antipasti



**Verdure Grigliate** - Grilled Seasonal Vegetables Served with Artichoke Sauce 1200  
グリル野菜 アーティチョークのディッピングソース

⑤ **Caponata alla Siciliana** - Sicilian Vegetables and Tomatoes Casserole 950  
シチリア風野菜のトマト煮 “カポナータ”

⑤ **Crocchette di Patate** - Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala 800  
揚げニョッキと水牛モッツァレラ

⑤ **Parmigiana** - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 980  
米ナス、トマトソース、水牛モッツァレラのオープン焼き “パルミジャーナ”

**Gamberetti Saltati** - Sauteed Shrimp, Dried Tomatoes and Cauliflower 950  
カリフラワーと小海老、ドライトマトのソテー

## Insalate e Zuppe



**Prosciutto Crudo** - DOP Prosciutto from Parma, Arugula and Grana Padano 980  
パルマ産プロシュットとルッコラ、ブラウンマッシュルーム、グラナパダーノチーズのサラダ

**Salmone** - Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Avocado and Cherry Tomatoes 980  
ワイルドサーモンのスモークとベビーリーフ、アヴォカド、チェリートマトのサラダ

**Pollo alla Griglia** - Grilled Chicken, Caciocavallo, Baby Leaves and Cherry Tomatoes 1280  
グリルチキンとベビーリーフ、熟成モッツァレラ “カチョカヴァッロ” と7種野菜のサラダ

⑤ **Crema di Zucca** - Pumpkin Soup with Pistachio from Bronte and Brown Rice Cereal 600  
かぼちゃのスープ ブロンテ産ピスタッチオ、玄米シリアル、パンプキンシード

# Pizze

Our Pizza is prepared with stone-ground flour imported from Italy. The dough is left to rise slowly for at least 48 hours, which gives it a unique blend of lightness and taste. This requires patience, but we think the result is worth the wait.

オービカのピッツァは古代ローマ時代から作られている伝統レシピの“ピンサ”。  
「石臼で挽いたイタリア産の小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」の3つのこだわり製法で  
サクサクと軽い食感を実現しました。



- |  |      |
|--|------|
| ⑤ <b>Tartufo</b> - Black Truffles, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala<br>タルトウーフォ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モッツアレラ   | 3500 |
| ⑤ <b>7 Formaggi</b> - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina and Walnuts<br>セツテ フォルマツジ モッツアレラ3種 ゴルゴンゾーラ タレggio グラナパダーノ フォンティーナ 胡桃 | 3100 |
| <b>'Nduja</b> - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce<br>ンドゥイヤ ブッラータ カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ” トマトソース ブッラータ                                    | 2900 |
| <b>Funghi</b> - Mashrooms, Porcini Sauce, Mozzarella di Bufala and DOP Prosciutto from Parma<br>フンギ ポルチーニソース キノコ パルマ産プロシュット 水牛モッツアレラ                           | 2800 |
| <b>Bottarga</b> - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli<br>ボツタルガ サルディニア産ボツタルガ ブロッコリー アンチョビ 水牛モッツアレラ  | 2700 |
| <b>Prosciutto Crudo</b> - DOP Prosciutto from Parma, Mozzarella di Bufala and Arugula<br>プロシュット パルマ産プロシュット ルッコラ チェリートマト 水牛モッツアレラ                               | 2600 |
| ⑤ <b>Melanzane</b> - Eggplant, Mozzarella di Bufala, Ricotta and Tomato Sauce<br>メランザーネ 長茄子 リコッタチーズ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ  | 2500 |
| ⑤ <b>Bianca</b> - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil<br>ビアンカ チェリートマト バジル 水牛モッツアレラ   | 2400 |
| ⑤ <b>Classica</b> - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil<br>クラシカ プーリア産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ   | 2400 |

## Primi



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850  
ミートソースと水牛モッツァレラのトラディショナルラザニア
- ⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** - Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1450  
水牛モッツァレラとバジルのトマトソース 極太パスタ “スキヤッフォーニ”
- ⑤ **Gnocchi** - Potato Gnocchi with Radicchio, Walnuts and Gorgonzola Cheese 1650  
ラディッキオと胡桃のゴルゴンゾーラクリームソース ジャガ芋ニョッキ
- Mafalde al Pesto** - Gragnano Pasta with Homemade Basil Paste, Shrimp and Asparagus 1800  
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”
- Risotto con Porcini** - Risotto with Porcini, Pancetta and Mozzarella di Bufala 1900  
ポルチーニ茸、パンチェッタと水牛モッツァレラのリゾット ※イタリア産米を使用
- Cavatappi con Riccio di Mare** - Pasta with Pistachio from Bronte, Ricotta and Sea Urchin Paste 2200  
ブロンテ産ピスタチオとリコッタチーズの雲丹クリームソース らせん状パスタ “カヴァタッピ”
- Calamaretti con Astice** - Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes 3200  
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

- Tagliata di Manzo** - Sliced Ribeye with Arugula and Grana Padano 3200  
牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズとルッコラ
- Cotoletta di Vitello** - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala 2800  
仔牛のミラノ風カツレツ 水牛モッツァレラとチェリートマト
- Arrosto di Pesce Spada** - Roasted Sword Fish with Olives, Almond and Tomatoes 2500  
カジキマグロとトマト、オリーブ、アーモンドのシチリア風ロースト
- ⑤ **Cavolfiore alla Griglia** - Grilled Cauliflower, Beats and Walnuts Paste 1800  
カリフラワーのステーキ リグーリア風胡桃のソース

# Dolci



## **Tiramisù Traditional Recipe**

トラディショナルティラミス

900

## **Crema di Ricotta - Ricotta Cream with Honey, Orange Peel and Pine Nuts**

クレマ ディ リコッタ

リコッタクリーム ピエモンテ産アカシアのハチミツ オレンジピール 松の実

950

## **Torta Caprese - Chocolate and Almond Cake Served with Ice Cream**

トルタ カプレーゼ

カプリ風アーモンド入りチョコレートケーキ クリームジェラート

900

## **Macedonia di Frutta - Fresh Fruit Salad with Sorbet**

マCHEDニア

フレッシュフルーツ 季節のソルベット

850

## **Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce**

パナコッタ ブロンデ産ピスタチオのキャラメルソース

850

## **Affogato - Vanilla Ice Cream with Espresso**

アッフォガート

エスプレッソ クリームジェラート

750

## **Degustazione di Dolci - Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Crema di Ricotta and Torta Caprese)**

3種ドルチェ盛り合わせ

トラディショナルティラミス クレマ ディ リコッタ トルタ カプレーゼ

1500