

# MOZZARELLA BAR

## MOZZARELLA DI BUFALA

Our Mozzarella is made in the Italian region of Campania and is DOP Certified (Denomination Origin Protected).

We have selected the very best farms, which milk their own herds to ensure a superior product with the characteristic porcelain white shine, milky texture and distinctive taste.

We import Mozzarella guarantee the freshest product possible.

オービカで使用するモッツァレラチーズは、イタリアより空輸されるカンパーニャ地方の水牛モッツァレラチーズです。

モッツァレラチーズの語源である「mozzare (引きちぎる)」の言葉どおり機械ではなくすべてハンドカットで作られているのが特徴です。

イタリアDOP認定のフレッシュでジューシーなモッツァレラチーズはそのままお召上がりいただけますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

## SALUMI

From the province of Parma in the Emilia-Romagna region in the North of Italy. Prosciutto di Parma DOP is distinguished by its delicate and slightly salty flavour.

It has been produced in the province of Parma since Roman times.

Only ham produced by the Consorzio del Prosciutto di Parma can display the world famous ducal crown symbol.

No chemicals are used in the production of this celebrated dry-cured ham - only salt.

厳選したサルーミは、イタリア各地から特色のある味を取りそろえました。

その中でもパルマ産プロシュットは添加物を一切加えず

パルマの空気、塩、豚肉のみで作られる100%自然食品です。

ランギラーノのビオ トジーノ社では自然の風による伝統的な熟成方法と地下カンティーナに棲みつづける乳酸菌による独特なる芳香が特徴です。

切り立ての芳醇な香りとしっとりとした食感をお楽しみください。

# MOZZARELLA



## DEGUSTAZIONI

- Degustazione di 3 mozzarella** - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 80g 3500  
3種モッツアレラ盛り合わせ 40g 1950  
クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ
- Degustazione di Mozzarella, Ricotta, Burrata e Pomodoro** 80g 4300  
- Tasting of Classica, Ricotta, Burrata and Fresh Tomatoes 40g 2900  
2種モッツアレラとリコッタ 産地直送トマト盛り合わせ  
クラシカ ブッラータ リコッタ 産地直送トマト
- Degustazione di 2 mozzarella, Ricotta e Prosciutto** 80g 4300  
- Tasting of Classica, Affumicata, Ricotta and DOP Prosciutto from Parma 40g 2900  
2種モッツアレラとリコッタ プロシュット盛り合わせ  
クラシカ アッフミカータ リコッタ パルマ産プロシュットDOP

## MOZZARELLA

- 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
- Riccottina di Bufala** - Creamy and Slightly Sweet 80g 1200  
リコッタ 40g 700  
クリーミーでほんのり甘い水牛フレッシュチーズ
- 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  
ブッラータ ストラッチャテッラのブッラータ包み 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。

# CHEF ALESSANDRO SUGGESTIONS

世界のObicàクリエイティブシェフ“アレッサンドロ”が提案するモッツアレラメニュー



- Zucchine alla Scapece** - Courgettes, Mozzarella di Bufala, Pine Nuts 1500  
ズッキーニ アツラ スカパーチェ 水牛モッツアレラ ズッキーニマリネ 松の実
- Bocconcini di Mozzarella con Peperoni Grigliati** 1500  
- Small Mozzarella Bites with Grilled Bell Peppers, Anchovies and basil  
ボッコッチーニ エ ペペローニ 水牛モッツアレラ ローストパプリカ アンチョビ
- Ricotta e Uva** - Ricotta di Bufala, Grapes, Olives and mint 1400  
リコッタ エ ウーヴァ 水牛リコッタ ぶどう オリーブ ミント

## 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 サンダニエーレ産プロシュット 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  
サンダニエーレ産プロシュット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** 700  
モルタデッラ  
ポローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ

# ANTIPASTI



**Degustazione**-Tasting of Fried Specialities with Spicy Tomato Sauce 1900  
水牛モッツアレラのフリット盛り合わせ ピカンテトマトサルサ モッツアレラピッツ ライスコロッケ カロツツア  
※国産米を使用

⑤ **Parmigiana** - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1000  
米茄子、カンパーニャ産トマトのソース、水牛モッツアレラのオープン焼き “パルミジャーナ”

⑤ **Crocchette di Patate** - Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala 800  
じゃが芋ニョッキのフリット 水牛モッツアレラ

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”

**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



**Pollo alla Griglia** - Mixed Baby leaves with Mozzarella, Grilled Chicken and Caciocavallo 1280  
グリルドチキンサラダ グリルドチキン 熟成モッツアレラ カチョカヴァッロ 7種野菜

**Salmone** - Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Avocado and Cherry Tomatoes 980  
ワイルドサーモンサラダ スモークサーモン アヴォガド チェリートマト ベビーリーフ

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

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 **Tartufo** - Black Truffles, Mushrooms Paste and Mozzartella di Bufala 3500  
タルトウーフオ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モッツアレラ
  
- ⑤ **Nouveau**- Stracciatella, Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2800  
ストラッチャテツラ ストラッチャテツラ カンパニャ産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ
  
- 7 Formaggi** - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina and Walnuts 3100  
セツテ フォルマツジ モッツアレラ3種 ゴルゴンゾーラ タレツジョ グラナパダーノ フォンティーナ 胡桃
  
- 'Nduja** - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce 2900  
ンドゥイヤ ブツラータ カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ” カンパニャ産トマトのソース ブツラータ
  
- Porcini** - Porcini Sauce, Mushrooms, Mozzarella, di Bufala and DOP Prosciutto from Parma 2800  
ポルチーニ 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
  
- Bottarga** - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli 2700  
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 水牛モッツアレラ
  
- Prosciutto Crudo** - DOP Prosciutto from Parma, Mozzarella di Bufala and Arugula 2600  
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
  
- ⑤ **Parmigiana** - Eggplant, Ricotta, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 2500  
パルミジャーナ 長茄子 リコッタ カンパニャ産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ
  
- ⑤ **Bianca** - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2400  
ビアンカ チェリートマト バジル 水牛モッツアレラ
  
- ⑤ **Classica** - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2400  
クラシカ カンパニャ産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ

# PRIMI



**Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850  
トラディショナル ラザニア オービカミートソース 水牛モッツアレラ

⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** - Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1450  
水牛モッツアレ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”

**Ravioili** - Ravioli with Spinaci and, Smokeed Chicken, Sage and Butter 1650  
ほうれん草とリコッタ、スモークチキンのラビオリ セージバターソース

**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”

**Cavatappi con Riccio di Mare** - Pasta with Pistachio from Bronte, Ricotta and Sea Urchin Paste 2200  
ブロンテ産ピスタッ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”

**Risotto con Porcini** - Risotto with Porcini, Pancetta and Mozzarella di Bufala 1900  
ポルチーニ茸とパンチェッタ 水牛モッツアレラのリゾット ※イタリア産米を使用

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** - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala 2800  
仔牛のミラノ風カツレツ 水牛モッツアレラ チェリートマト

**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 ルッコラ

**Arrosto di Pesce Spada** - Roasted Sword Fish with Tomatoes, Olives, Almond and Capers 2500  
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** - Grilled Cauliflower, Beats and Walnuts Paste 1800  
カリフラワーのステーキ リグーリア風胡桃ソース

# DOLCI



<b>Tiramisù Traditional Recipe</b> トラディショナル ティラミス	900
<b>Ricotta di Bufala Crema - Ricotta di Bufala with Honey, Pine Nuts and Raisins</b> プッフアラ リコッタ 水牛リコッタ ピエモンテ産アカシアのハチミツ 松の実 レーズン	1000
<b>Torta Caprese - Chocolate and Almond Cake Served with Ice Cream</b> 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
<b>Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce</b> パンナコッタ ブロンデ産ピスタチオ カラメルソース	850
<b>Macedonia di Frutta - Fresh Fruit Salad with Sorbet</b> マCHEDニア フレッシュフルーツ 季節のソルベット	850
<b>Affogato - Vanilla Ice Cream with Espresso</b> アッフオガート エスプレッソ クリームジェラート	750
<b>Degustazione di Dolci - Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Sicilian Cannoli and Torta Caprese)</b> 3種ドルチェ盛り合わせ トラディショナル ティラミス カノーリ シチリアーニ トルタ カプレーゼ	1500

**We do not use any Garlics and Onions,  
Because we want you to enjoy real Mozzarella di Bufala tastes.**

モッツァレラチーズ本来の上質な風味を存分にお楽しみいただくために  
ガーリックやオニオンを一切使用していません。

**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。

**Prices are subject to consumption tax.**

表示金額は税別です。

Ⓥ **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。