

Mozzarella



Degustazioni

Degustazione di 3 Mozzarelle - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 80g 3500
3種モッツァ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種水牛モッツァ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ァレラ

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ァレラ

Stracciatella di Burrata - Deliciously Creamy 80g 1400
ストラッチャテッラ 40g 800
プーリア産モッツァ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ァレラで包んだもの

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 Tartufo - Black Truffles, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala | 3500 |
| 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 | |
| ⑤ 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ggio 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 | |
| Funghi - Mashrooms, Porcini Sauce, Mozzarella di Bufala and DOP Prosciutto from Parma | 2800 |
| 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 | |
| Bottarga - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli | 2700 |
| 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 | |
| Prosciutto Crudo - DOP Prosciutto from Parma, Arugula, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce | 2600 |
| プロシュット パルマ産プロシュット ルッコラ 水牛モッツアレラ トマトソース | |
| ⑤ Melanzane - Eggplant, Mozzarella di Bufala, Ricotta and Tomato Sauce | 2500 |
| 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 | |
| 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 プーリア産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ | |

Primi



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850
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