

## DEGUSTAZIONI



**Degustazione di 3 mozzarella** 80g 3500  
 - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 40g 1950  
 3種モッツアレラ盛り合わせ  
 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 4300  
 - Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Fresh Tomatoes 40g 2900  
 3種モッツアレラ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 4300  
 - Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and DOP Prosciutto from Parma 40g 2900  
 3種モッツアレラと 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ッツアレラ

**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** 100g 1700  
 ブッラータ  
 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

## ANTIPASTI



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

**Caciocavallo Fresca** 1600  
 - Sauteed 30 days Aged Caciocavallo (Mild)  
 熟成モッツアレラ 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、水牛モッツアレラのオープン焼き

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 水牛モッツアレラ

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  
 本日のサルーミ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ーム 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  
 マルケ産サラーム 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  
 ボローニャ産モルタデッラIGP  
 ボローニャ伝統のピスタ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、オーガニックバレスミコ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 水牛モッツアレラ

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 水牛モッツアレラ

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** 3000  
 - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce  
 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" 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 水牛モッツアレラ

**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 水牛モッツアレラ

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 水牛モッツアレラ

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 水牛モッツアレラ

## 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 熟成モッツアレラ 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 ブロンテ産ピスタチオ 玄米シリアル パンプキンシード

## PRIMI



**Lasagna** 1900  
 - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala  
 トラディショナル ラザニア オービカミートソース 水牛モッツアレラ

⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** 1500  
 - Gragnano Pasta with Stracciatella, Tomato Sauce and Fresh Basil  
 モッツアレラ "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 "カラマレッティ"

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 水牛モッツアレラ チェリートマト

**Tagliata di Manzo** 3600  
 - Sliced Ribeye 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

**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.**  
 モッツア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、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