

DEGUSTAZIONI

モッツアレラチーズ、サルーミ各種盛り合わせ

DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA

Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella

3種モッツアレラ盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ

DEGUSTAZIONE DI 5 MOZZARELLA

Tasting of Classica, Affumicata, Stracciatella, Burrata and Naturally Smoked Burrata

5種モッツアレラ盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ ブッラータ ブッラータ アッフミカータ

DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Prosciutto Crudo

3種モッツアレラと生ハムの盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ブッラータ 生ハム

4800

HALF SIZE 2800

8800

HALF SIZE 4800

6800

HALF SIZE 3900

CAPRESE DI 3 MOZZARELLA E POMODORO

Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Fresh Tomatoes

3種モッツアレラと産直トマトの盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ブッラータ トマト

CAPRESE DI BURRATA E POMODORO

Tasting of Burrata and Fresh Tomatoes

ブッラータと産直トマトのカプレーゼ

SELEZIONE DI SALUMI

Tasting of Salumi

サルーミ4種盛り合わせ

6000

HALF SIZE 3600

2900

2500

MOZZARELLA

イタリアから空輸で届く、水牛ミルクのフレッシュモッツアレラチーズ

伝統的な製法と厳格な基準のもとに作られた最高級品

モッツア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ます

BUFALA CLASSICA Delicate

クラシカ 80g 1700

スタンダードな水牛モッツアレラ 40g 900

BUFALA AFFUMICATA Naturally Smoked

アッフミカータ 80g 1700

わらで燻製した水牛モッツアレラ 40g 900

STRACCIATELLA DI BURRATA Deliciously Creamy

ストラッチャテッラ 100g 1800

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

ブッラータ 100g 2000

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 300g 5500

BURRATA AFFUMICATA Naturally Smoked Burrata

ブッラータ アッフミカータ 100g 2200

燻製ブッラータ

ACCOMPANIMENTS

モッツアレラチーズと組み合わせてお楽しみください

PROSCIUTTO

生ハム 1500

SALAMI

サラミ 1400

MORTADELLA

モルタデッラ 1400

FRESH TOMATO & BASIL PASTE

産直トマト&バジルペースト 1100

SAN MARZANO SUNDRIED TOMATOES & ANCHOVIES

サンマルツァーノドライトマト&アンチョビ 1200

OLIVE MARINE

フレッシュオリーブマリネ 600

SARDINIAN FLATBREAD "PANE CARASAU"

サルデーニャ産フラットブレッド “パーネ カラサウ” 500

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE 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 2500

ピカンテトマトサルサ モッツアレラパイツ カロツツァ ライスコロッケ ※国産米を使用

⑤ RED BEETS HUMMUS with Sardinian Flatbread "Pane Carasau"

レッドビーツのフムス パーネ カラサウ 1600

GAMBERETTI SALTATI 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 1500

⑤ PARMIGIANA 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 1300

⑤ CROCCHETTE DI PATATE Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala

クロケット ジャが芋の揚げニョッキ 水牛モッツアレラ 1200

INSALATE

BRESAOLA Bresaola, Arugula, Mushrooms, Walnuts and Grana Padano

ブレザオラサラダ 牛肉生ハム “ブレザオラ” ブラウンマッシュルーム グラナパダーノ ルッコラ 胡桃 2000

SALMONE Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Orange, Capers 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 オレンジ ケーパーベリー チェリートマト ベビーリーフ 2000

POLLO ALLA GRIGLIA Baby Leaves, Cherry Tomatoes, 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 2000

⑤ VERDURE ALLA GRIGLIA Baby Leaves, Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Purple Cabbage and Olives

グリルドベジタブルサラダ 茄子 スッキーニ パプリカ 紫キャベツ ベビーリーフ 2000

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を一切使用していません

We kindly ask for an additional ¥ 500/person as a table charge. We'll bring freshly baked breads.
お食事ご利用時、お一人様500円のコベルト(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、オーガニックパルサミコIGPをご用意します

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

PIZZE

オービカのピッツァは古代ローマ時代から伝わる"ピンサ"をもとにしたオリジナルピッツァ
「厳選したイタリア産小麦粉」「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

You can enjoy it has a crispy and light texture by our original method.

⑤ TARTUFO Truffles from Umbria, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala 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	4500	⑤ VERDURA Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Green Beans and Smoked Mozzarella ヴェルデユーラ 茄子 ズッキーニ パプリカ インゲン アッフミカータ	3200
⑤ 7 FORMAGGI 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Pecorino, Dried Figs 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 ペコリーノ 胡桃	3800	⑤ BIANCA Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil ビアンカ チェリートマト バジル 水牛モッツレラ	3000
PROSCIUTTO CRUDO Prosciutto, Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Arugula プロシユット 生ハム ルッコラ チェリートマト 水牛モッツアレラ	3400	⑤ CLASSICA 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 水牛モッツレラ	3000
BOTTARGA Sardinian Mullet Roe, Anchovies, Zucchini and Stracciatella ボツタルガ サルディーニャ産ボツタルガ ズッキーニ アンチョビ ストラッチャテッラ	3600	⑤ TARTUFO DOPPIO Truffles from Umbria, Mashroom Paste, Mozzarella di Bufala and Stracciatella タルトウーフオ ドツピオ 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 ストラッチャテッラ	5500
ALICI Tomato Sauce, Anchovy Fillets, Olives, Oregano and Stracciatella アリーチェ プーリア産トマトソース アンチョビ オリーブ オレガノ ストラッチャテッラ	3700	⑤ CLASSICA DOPPIO Tomato Sauce, Fresh Basil, Mozzarella di Bufala and Stracciatella クラシカ ドツピオ プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ ストラッチャテッラ	4000

PASTA E ZUPPE

LASAGNA 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	2400	SPAGHETTINI CON RICCI DI MARE Spaghettoni with Sea Urchin, Sardinian Mullet Roe and Cream Sauce 雲丹のスパゲッティーニ 生雲丹 サルディーニャ産ボツタルガのクリーム	3500
⑤ SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA Gragnano Pasta with Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil ソレント風スクャフオーニ 極太ショートパスタ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ	2000	CALAMARETTI CON ASTICE Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes オマール海老のカラマレットイ リングショートパスタ オマール海老 渡り蟹 フレッシュトマトソース	4200
⑤ SPAGHETTINI AL LIMONE Spaghettoni with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper レモンのカチョエペ スパゲッティーニ シチリア産オーガニックレモンIGP グラナパダーノチーズ 黒胡椒	1900	⑤ CREMA DI SPINACI Spinach Soup with Pearl Barley and Stracciatella ほうれん草スープ 大麦 キヌア モッツアレラ ストラッチャテッラ	1900
⑤ TROFIE AL PESTO Trofie with Basil Paste, Potatoes, Green Beans and Pine Nuts ジエノヴァ風トロファイエ ねじりショートパスタ バジルペースト 熟成じゃが芋 インゲン豆 松の実	2100	⑤ CREMA DI ZUCCA Pumpkin Soup with Pistachio and Brown Rice Cereal かぼちゃスープ シチリア産ピスタッチオ 玄米シリアル パンプキンシード	1400
CAPELLINI AL NERO DI SEPPIA Squid Ink Capellini with Yellow Tomatoes, Shrimps, Anchovies and Bread Crumbs イカ墨のカッペリーニ 極細ロングパスタ イエロートマト 小海老 唐辛子 アンチョビパン粉	2300		

Gluten free pasta is available for your pasta +500yen
パスタはグルテンフリースパゲッティに変更できます(+500)

SECONDI

COTOLETTA DI VITELLO 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	3900	⑤ CAVOLFIORRE ALLA GRIGLIA 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	2000
TAGLIATA DI MANZO 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	4900	BURRATA BURGER Japanese Beef Hamburger, Burrata, Arugula, Anchovy Butter and French Fries ブッラーターバーガー プーリア産ブッラータ 国産牛パティ アンチョビバター フライドポテト	2900
ARROSTO DI PESCE SPADA Roasted Sword Fish with Tomatoes, Olives, Almond, Pine Nuts 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 松の実	3900		

DOLCI

TIRAMISÙ Tiramisù Traditional Recipe トラディショナル ティラミス	1200	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Torta Caprese, Rum Baba with Gelato) ドルチェ盛り合わせ ティラミス トルタ カプレーゼ ラム酒シロップ漬けプリオッシュ ジェラート	2400
TORTA CAPRESE Chocolate and Almond Cake with Gelato 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 ジェラート	1200	AFFOGATO Gelato with Espresso アッフオガート アツラ ノッチョーラ エスプレッソ ヘーゼルナッツジェラート	1000
BABA CON GELATO Rum Baba with Gelato ババ ラム酒シロップ漬けプリオッシュ ジェラート	1000	GELATO DI NATURA Gelato from Venice ヴェネツィア産 天然ジェラート	800
PANNA COTTA Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce パannaコッタ シチリア産ピスタッチオ カラメルソース	900		

Including tax.
表示金額は税込です

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