

# MOZZARELLA DI BUFALA

オービカでは、イタリアから空輸で届く、厳選されたフレッシュ モzzarellaチーズを使用しています。

その中でも、Mozzarella di Bufala Campana DOPと称されるモzzarellaチーズは、

イタリア カンパーニャ地方で採れる水牛ミルクのみを原料とし、

伝統的な製法と厳格な基準のもとに作られた最高級品です。

モzzarella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。

そのまま召し上がっていただきますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

## DEGUSTAZIONI

<b>Degustazione di 3 mozzarella</b>	3900
- Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella	ハーフサイズ 2200
3種モzzarella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	
<b>Degustazione di 2 Burrata</b>	3700
- Tasting of Burrata and Naturally Smoked Burrata	ハーフサイズ 2200
2種ブッラータ盛り合わせ	
ブッラータ ブッラータ アッフミカータ	
<b>Degustazione di 2 Mozzarella, Burrata e Pomodoro</b>	5000
- Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Freshu Tomatoes	ハーフサイズ 3200
2種モzzarellaとブッラータ、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 産地直送トマト	
<b>Degustazione di Burrata e Pomodoro</b>	2500
- Tasting of Burrata and Fresh Tomatoes	
ブッラータと産直トマト盛り合わせ	

## MOZZARELLA

<b>Bufala Classica</b> - Delicate	80g 1300
クラシカ	40g 800
スタンダード風味の水牛モzzarella	
<b>Bufala Affumicata</b> - Naturally Smoked	80g 1300
アッフミカータ	40g 800
わらで燻製した水牛モzzarella	
<b>Stracciatella di Burrata</b> - Deliciously Creamy	100g 1600
ストラッチャテッラ	
プーリア産モzzarellaを生クリームで和えたもの	
<b>Burrata Pugliese</b> - Burrata from Puglia	100g 1900
ブッラータ	
プーリア産ストラッチャテッラをモzzarellaで包んだもの	
<b>Burrata Affumicata</b> - Naturally Smoked Burrata	100g 1900
ブッラータ アッフミカータ	
燻製ブッラータ	

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

モzzarella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 ¥400/person as a table charge. We'll bring freshly baked breads.**

お食事ご利用時、お一人様400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、オーガニックバルサミコIGPをご用意します。

# SALUMI

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。  
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。  
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。



## SELEZIONE

- |   |      |
|---|------|
| <b>Selezione di Prosciutto, Panceta e Bresaola</b><br>- Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Crudo di San Daniele, Brezola and Pancetta<br>生ハム4種盛り合わせ<br>パルマ産プロシュット サンダニエーレ産プロシュット 牛肉生ハム“ブレザオラ” ピアツェンツァ産パンチェッタ | 2500 |
| <b>Selezione di Salumi - Tasting of Salumi</b><br>本日のサルーミ4種盛り合わせ  | 2000 |

## SALUMI

- |   |      |
|---|------|
| <b>Prosciutto Crudo di Parma DOP</b> - Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (Savory)<br>パルマ産プロシュットDOP 19ヶ月熟成<br>切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハムのキング          | 1200 |
| <b>Prosciutto Crudo di San Daniele DOP</b> - Air-Cured 14-Month Aged Pork Leg (Mild)<br>サンダニエーレ産プロシュットDOP 14ヶ月熟成<br>まろやかな塩味で生産量の少ない生ハムのクイーン | 1200 |
| <b>Pancetta Piacentina DOP</b> - Pancetta from Piacenza<br>ピアツェンツァ産パンチェッタDOP<br>ピアツェンツァ産 ロールパンチェッタ  | 1000 |
| <b>Salame di Finocchiona</b> - Salami from Toscana<br>サラーム フィノッキオーナ<br>トスカーナ伝統のフィノッキオ風味のサラミ   | 1000 |
| <b>Salame di Spianata Romana</b> - Salami from Lazio<br>サラーム スピナータ ロマーナ<br>ローマ伝統のプレスした平らな形状のサラミ   | 1000 |
| <b>Mortadella con Pistacchio</b> - With Pistachio and Black Pepper<br>ボローニャ産モルタデッラ<br>ボローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ                              | 900  |

# ANTIPASTI



- Degustazione** - Tasting of Fried Specialities with Spicy Tomoto Sauce 2000  
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 カロツツァ ライスコロッケ ※国産米を使用
- ⑤ **Caciocavallo Fresca** - Sauteed 30 days Aged Caciocavallo 1800  
熟成モッツアレラ カチョカヴァッコのソテー カチョカヴァッコ マッシュポテト
- Gamberetti Saltati** - Sauteed Shrimp, Dried Tomatoes and Cauliflower 1400  
カリフラワーと小海老、ドライトマトのソテー
- ⑤ **Parmigiana** - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1200  
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 **Patatina Cacio e Tartufo** - Chips with Grana Padano and Truffles from Umbria 800  
パタティーナ タルトウーフオ 温製ポテトチップス グラナパダーノ ウンブリア産トリュフ

# INSALATE E ZUPPE

- Bresaola** 1800  
- Brezaola, Arugula, Mushrooms 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
- Salmone** 1800  
- Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Orange, 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 オレンジ ケーパーベリー チェリートマト ベビーリーフ
- Pollo alla Griglia** 1800  
- Mixed Baby Leaves with 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 カチョカヴァッコ 7種野菜
- ⑤ **Verde** 1200  
- Mixed Baby Leaves and Boiled Vegetables  
グリーンサラダ ベビーリーフ ボイル野菜
- ⑤ **Crema di Zucca** 800  
- Pumpkin Soup with Pistachio and Brown Rice Cereal  
かぼちゃのスープ シチリア産ピスタチオ 玄米シリアル パンプキンシード
- ⑤ **Crema di Spinaci** 1600  
- Spinach Soup with Pearl Barley and Stracciatella di Burrata  
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”
- 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作られている伝統レシピの“ピンサ”。  
「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。

Obica pizza "Pinsa" made based on a traditional recipe in ancient Roman era.  
You can enjoy it has a crispy and light texture by our original method.

## PINSA®

- ・イタリア産の小麦粉 Italian flour
- ・低温48時間発酵 48 hours fermentation
- ・二段階熟成 Double aging



- ⑤ **Tartufo** - Truffles from Umbria, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala 3900  
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 **7 Formaggi** - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina, Dried Figs and Walnuts 3600  
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** - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce 3300  
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** - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli 3200  
ポッターガ サルディーニャ産ポッターガ 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, Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Arugula 2900  
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 **Bianca** - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2700  
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 2700  
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
- ⑤ **Tartufo Doppio** - Truffles from Umbria, Mashroom Paste, Mozzarella di Bufala and Burrata 4500  
タルトウーフオ ドゥピオ 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 ブッラータ
- ⑤ **Classica Doppio** - Tomato Sauce, Basil, Mozzarella di Bufala and Burrata 3400  
クラシカ ドゥピオ プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ ブッラータ

# PRIMI



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 2000  
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
- ⑦ **Schiaffoni alla Sorrentina** 1700  
- 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 “スキヤッフォーニ”
- ⑦ **Spaghettoni al Limone** 1800  
- Spaghettoni 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ニ
- Mafalde al Pesto** 1900  
- 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** 2800  
- 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** 3900  
- 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 “カラマレットィ”
- Gluten free pasta is available for your pasta +200yen  
グルテンフリーパスタに変更できます (+200)

# SECONDI



- Cotoletta di Vitello** - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala 3400  
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 Rib Eye with Arugula and Grana Padano 4000  
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, Pine Nuts and Capers 3200  
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
- ⑦ **Cavolfiore alla Griglia** - Grilled Cauliflower, Beans and Walnuts Paste 1900  
カリフラワーのステーキ リグーリア風胡桃ソース
- Burrata Burger** - Japanese Beef Hamburger, Burrata, Arugula, Anchovy Butter and Potato Chips 2800  
ブルラータバーガー プーリア産ブルラータ 国産牛パティ アンチョビバター パタティーナ

# DOLCI



<b>Tiramisù</b> - Tiramisù Traditional Recipe トラディショナル ティラミス	1000
<b>Torta Caprese</b> - 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 天然ジェラート	1000
<b>Panna Cotta</b> - Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce パンナコッタ シチリア産ピスタチオ カaramelソース	900
<b>Affogato</b> - Vanilla Ice Cream with Espresso アッフォガード 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	800
<b>Degustazione di Dolci</b> - Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Torta Caprese, Gelato and Brioche) ドルチェ盛り合わせ ティラミス トルタ カプレーゼ プリオッシュ コン ジェラート	1900
<b>Gelato di Natura</b> - Gelato from Venice ヴェネツィア産天然ジェラート	700



手作りで生産にこだわったジェラートを生産しているヴェネチアのジェラテリアです。原材料は、原産地管理された品質基準をクリアしたもののみを使用。着色料・香料も天然にこだわっています。

# VINI DA DESSERT

<b>Tiramisù Traditional Recipe &amp; Vino da Dessert</b> - Small Tiramisu and Dessert Wine 30ml ミニティラミス & デザートワイン	1400
--	------

**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。