

# DEGUSTAZIONI

モッツアレラチーズ、サルーミ各種盛り合わせ

<b>DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA</b> 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	<b>4800</b> HALF SIZE <b>2800</b>	<b>CAPRESE DI 3 MOZZARELLA E POMODORO</b> 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	<b>6000</b> HALF SIZE <b>3600</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI 5 MOZZARELLA</b> 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	<b>8800</b> HALF SIZE <b>4800</b>	<b>CAPRESE DI BURRATA E POMODORO</b> Tasting of Burrata and Fresh Tomatoes ブッラータと産直トマトのカプレーゼ	<b>2900</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO</b> 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	<b>6800</b> HALF SIZE <b>3900</b>	<b>SELEZIONE DI SALUMI</b> Tasting of Salumi サルーミ4種盛り合わせ	<b>2500</b>

## 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

<b>BUFALA CLASSICA</b> Delicate クラシカ スタンダードな水牛モッツアレラ	80g <b>1700</b> 40g <b>900</b>	<b>BURRATA PUGLIESE</b> Burrata from Puglia 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	100g <b>2000</b>
<b>BUFALA AFFUMICATA</b> Naturally Smoked アッフミカータ わらで燻製した水牛モッツアレラ	80g <b>1700</b> 40g <b>900</b>	<b>BURRATA AFFUMICATA</b> Naturally Smoked Burrata ブッラータ アッフミカータ 燻製ブッラータ	100g <b>2200</b>
<b>STRACCIATELLA DI BURRATA</b> Deliciously Creamy ストラッチャテッラ プーリア産モッツアレラを生クリームで和えたもの	100g <b>1800</b>		

## 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

<b>PROSCIUTTO</b> 生ハム	<b>1500</b>
<b>SALAMI</b> サラミ	<b>1400</b>
<b>MORTADELLA</b> モルタデッラ	<b>1400</b>
<b>FRESH TOMATO &amp; BASIL PASTE</b> 産直トマト&バジルペースト	<b>1100</b>
<b>OLIVE MARINE</b> フレッシュオリーブマリネ	<b>600</b>
<b>SARDINIAN FLATBREAD "PANE CARASAU"</b> サルディーニャ産フラットブレッド “パーネ カラサウ”	<b>500</b>

## ANTIPASTI

<b>DEGUSTAZIONE</b> 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 モッツアレラパイツ カロツツァ ライスコロッケ ※国産米を使用	<b>2500</b>	<b>BRESAOLA</b> 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	<b>2000</b>
⑤ <b>RED BEETS HUMMUS</b> with Sardinian Flatbread "Pane Carasau" レッドビーツのフムス パーネ カラサウ	<b>1600</b>	<b>SALMONE</b> 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	<b>2000</b>
<b>GAMBERETTI SALTATI</b> Sautéed 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	<b>1500</b>	<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b> 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	<b>2000</b>
⑤ <b>CROCCHETTE DI PATATE</b> 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	<b>1200</b>	⑤ <b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> 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	<b>2000</b>

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

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 <b>TARTUFO</b> 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 <b>VERDURA</b> Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Green Beans and Smoked Mozzarella ヴェルデューラ 茄子 スッキーニ パプリカ インゲン アップミカータ	3200
⑤ <b>7 FORMAGGI</b> 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 タレツジョ グラナパダーノ ペコリーノ 胡桃	3800	⑤ <b>BIANCA</b> 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
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> 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 <b>CLASSICA</b> 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
<b>BOTTARGA</b> 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 スッキーニ アンチョビ ストラッチャテッラ	3600	⑤ <b>TARTUFO DOPPIO</b> 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
<b>ALICI</b> 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 <b>CLASSICA DOPPIO</b> 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 ZUPPA

<b>LASAGNA</b> 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	<b>CAPELLINI AL NERO DI SEPPIA</b> Squid Ink Capellini with Yellow Tomatoes, Shrimps, Anchovies and Bread Crumbs イカ墨のカツペリーニ 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
⑤ <b>SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA</b> Gragnano Pasta with Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil ソレント風スクャフォーニ 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	<b>SPAGHETTINI CON RICCI DI MARE</b> Spaghettini 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 <b>SPAGHETTINI AL LIMONE</b> Spaghettini with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper レモンのカチョエペペ 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	<b>CALAMARETTI CON ASTICE</b> 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 <b>TROFIE AL PESTO</b> Trofie with Basil Paste, Potatoes, Green Beans and Pine Nuts ジェノヴァ風トロフイエ 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 <b>CREMA DI ZUCCA</b> 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 パンクキンシード	1400

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

<b>COTOLETTA DI VITELLO</b> 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	<b>ARROSTO DI PESCE SPADA</b> 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
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> 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	⑤ <b>CAVOLFIORRE ALLA GRIGLIA</b> 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

# DOLCI

<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisù Traditional Recipe トラディショナル ティラミス	1200	<b>DEGUSTAZIONE DI DOLCI</b> 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ブリオッシュ ジェラート	2400
<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 ジェラート	1200	<b>AFFOGATO</b> Gelato with Espresso アッフォガート 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
<b>BABA CON GELATO</b> Rum Baba with Gelato ババ ラム酒シロップ漬けブリオッシュ ジェラート	1000	<b>GELATO DI NATURA</b> Gelato from Venice ヴェネツィア産 天然ジェラート	800
<b>PANNA COTTA</b> 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