

DEGUSTAZIONI

モッツァレラチーズ、サルーミ各種盛り合わせ

DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA

Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella

3種モッツァレラ盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ

4800

HALF SIZE 2600

CAPRESE DI 3 MOZZARELLA E POMODORO

Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Fresh Tomatoes

3種モッツァ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

6000

HALF SIZE 3400

DEGUSTAZIONE DI 5 MOZZARELLA

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

5種モッツァレラ盛り合わせ

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

8800

HALF SIZE 4800

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

2700

DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Prosciutto Crudo

3種モッツァ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

6800

HALF SIZE 3700

SELEZIONE DI SALUMI

Tasting of Salumi

サルーミ4種盛り合わせ

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ァレラチーズ

伝統的な製法と厳格な基準のもとに作られた最高級品

モッツァ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

スタンダードな水牛モッツァレラ

80g

1700

40g

900

BURRATA PUGLIESE 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ァレラで包んだもの

100g

2000

300g

5500

BUFALA AFFUMICATA Naturally Smoked

アッフミカータ

わらで燻製した水牛モッツァレラ

80g

1700

40g

900

BURRATA AFFUMICATA Naturally Smoked Burrata

ブッラータ アッフミカータ

燻製ブッラータ

100g

2200

STRACCIATELLA DI BURRATA Deliciously Creamy

ストラッチャテッラ

プーリア産モッツァレラを生クリームで和えたもの

100g

1800

ACCOMPANIMENTS

モッツァレラチーズと組み合わせてお楽しみください

PROSCIUTTO

生ハム

1400

SALAMI

サラミ

1200

MORTADELLA

モルタデッラ

1200

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"

サルディニア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

水牛モッツァレラのフリット盛り合わせ

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

2500

⑤ RED BEETS HUMMUS with Sardinian Flatbread "Pane Carasau" 1500

レッドビーツのフムス パーネ カラサウ

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 1300

パルミジャーナ 米茄子、プーリア産トマトソース、水牛モッツァレラのオープン焼き

⑤ CROCCHETTE DI PATATE Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala 1000

クロケット ジャガ芋の揚げニョッキ 水牛モッツァレラ

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, Caper Berry and Cherry Tomatoes 2000

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 Baby Leaves, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken and Caciocavallo 1900

グリルドチキンサラダ グリルドチキン 熟成モッツァレラ カチョカヴァッロ 7種野菜

⑤ VERDURE ALLA GRIGLIA Baby Leaves, Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Purple Cabbage and Olives 1900

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

We do not use any Garlics and Onions, Because we want you to enjoy real Mozzarella di Bufala tastes. モッツァ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	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	2900
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	2900
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 タルトウーフォ 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 ZUPPA

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	CAPELLINI AL NERO DI SEPPIA 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 SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA Gragnano Pasta with Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil ソレント風スキャフォーニ 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	SPAGHETTINI CON RICCI DI MARE Spaghetтини with Sea Urchin, Sardinian Mullet Roe and Cream Sauce 雲丹のスバゲッティーニ 生雲丹 サルディーニャ産ボツタルガのクリーム	3500
⑤ SPAGHETTINI AL LIMONE Spaghetтини with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper レモンのカチョエペペ スバゲッティーニ 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	1800	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ティ 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 TROFIE AL PESTO Trofie with Basil Paste, Potatoes, Green Beans and Pine Nuts ジェノヴァ風トロフィエ 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	1200

Gluten free pasta is available for your pasta +500yen
パスタはグルテンフリースバ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	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
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	4800	⑤ CAVOLFIORRE ALLA GRIGLIA Grilled Cauliflower, Beans 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

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ブリオッシュ ジェラート	2200
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	1100	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	900
BABA CON GELATO 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	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 パンナコッタ 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