

Antipasto della Casa

おすすめ!!自家製アンティパスト盛り合わせ

※お好みの物・お苦手な物・アレルギーなどスタッフにお申し付け下さい。
お料理内容をアレンジさせていただきます

Antipasto Misto

アンティパスト盛り合わせ4種盛り(1人前) ¥1,350

アンティパスト盛り合わせ5種盛り(1人前) ¥1,650

アンティパスト盛り合わせ6種盛り(1人前) ¥1,850



Pizzeria Braceria

DAL 1995

CEŠARI!!

※写真はイメージです。

Antipasto アンティパスト



…こちらのマークは牧島おすすめ料理です。



…こちらのマークは、チェザリ!!名物料理です。



ナポリ・カセルタの家族経営生産者
『ポンティコルボ』より週3回空輸で
出来立てを取り寄せる、超新鮮な極上
水牛モッツァレラを使用しています。

Piatti freddi 冷たい前菜



Burro di Prosciutto ブッロ ディ プロシュット ¥950
自家製生ハムバター。焼きたてフォカッチャ添え。

Terrina di carne テッリーナ ディ カルネ ¥950
厚切り!!田舎風お肉のテリーヌ。自家製ピクルスとともに。

Prosciutto Cotto プロシュット コット ¥950
牧島が買い付けた最高に美味しいパルマ産ボンレスハム。
ご注文いただいてから、専用の手動式スライサーで極薄にスライスします。

Prosciutto Crudo プロシュット クルード ¥950
13ヶ月熟成パルマ産ノンプレスの生ハム。
ご注文いただいてから、専用の手動式スライサーで極薄にスライスします。
+Frutta フルッタ +季節のフルーツ。 ¥1,750
+Bufala ブッフアラ +真の水牛のモッツァレラ。 ¥1,950

Affettato Misto アッフエタート ミスト 2人前 ¥1,800
イタリア産ハムの薄切りとサラミの盛り合わせ。

Festival del macellaio フェスティバル デル マチュライオ 2人前 ¥2,400
お肉屋さんの前菜祭り!!
イタリア産ハムの盛り合せ+お肉の前菜数種+自家製ピクルス。



Insalata Caprese インサラータ カプレーゼ ¥1,650
空輸!!真の水牛モッツァレラと極上フルーツトマトのカプレーゼ。

Salmono Marinato サルモーネ マリナート ¥950
瞬間スモークサーモンのマリネ。小タマネギのバルサミコ漬けとともに。



Ostriche alla "CESARI" オストリケ アッラ チェザリ 4個 ¥1,200
瞬間ハーフボイルした播磨灘産無菌牡蠣とリコッタチーズの前菜。

Piatti caldi 温かい前菜

Crocche di CESARI クロッケ ディ チェザリ ¥650
ナポリのレシピで作ったじゃがいものコロッケとパルマ産ノンプレスの生ハム。

Frittatina di CESARI フリッタティーナ ディ チェザリ ¥650
ベシャメルとミートソースの pasta コロッケとトマトのズッベッタ。



Minestrone di CESARI ミネストローネ ディ チェザリ ¥650
14品目のお野菜、穀物、豆類を使ったスープとアランチーノ。(ライスコロッケ)

Parmigiana di Melanzane パルミジャーナ ディ メランザーネ ¥800
茄子とモッツァレラチーズの重ね焼き。



Fritto Misto フリット ミスト ¥1,050
ナポリの定番揚げ物3種盛り合わせ。
(クロッケ ディ パタータ、アランチーノ、フリッタティーナ)

Trippa Gratinata トリッパ グラティナータ ¥1,150
ナポリ風モツのトマト煮込み。パーミキュラでグラタン仕立て。

Polpo Affogato ポルポ アッフオガート ¥1,350
ナポリ名物!溺れダコ。トマトライスとパーミキュラで仕上げます。

Verdura al Vermicolar ヴェルドウーラ アル パーミキュラ ¥1,500
いっしょにお野菜をパーミキュラで蒸し焼きに。パーニャカウダソース添え。



* 料金は、全て税別価格です。

Antipasti アンティパスト