

Bonta Napoletana
Menu di Cena
Cena 18:00 ~ 21:30





大人気の名物前菜全種盛り合わせとプリモ・セコンドピアットが選べるスタンダードディナー
Cena A ディナーA ￥2,980～(税込￥3,278～)

※Coperto お席料(税込￥330)込の料金となります。

前菜盛り合わせ + チェザリの名物
盛り合わせ

下記よりチョイス
プリモ・セコンドピアット

+ 自家製パン +

ドルチェ チョイス

本日のジェラート 又は ティラミス 又は パネトーネ
※その他ドルチェも￥100(税込￥110)でお選びいただけます。
(別紙ドルチェメニューをご覧ください。)

アンティパスト ~おすすめ前菜を一口ずつ全種類~

<前菜盛り合わせ>

本日の前菜2種 (内容は日替わりメニューをご覧下さい。)

本日のズペッタ (内容は日替わりメニューをご覧下さい。)

切りたての生ハムと季節のフルーツ

鶏レバーパテのブルスケッタ

< チェザリの名物盛り合わせ >

本日のフリット (内容は日替わりとなります。)

パルミジャーナ ディメランザーネ (茄子とモッツアレッラチーズの重ね焼き。)

カブレーゼ アッラ チェザリ (海老と水牛モッツアレラのカブレーゼ仕立て。)



プリモ・セコンドピアット 下記より一品お選び下さい。

<ナポリピッツア>

本日のナポリピッツア (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

マリナーラ (トマト・ニンニク・オレガノ チーズ無しの通好みシンプルピッツア)

マルゲリータ (トマトソース・フィオール ディラッテ・バジルの定番ピッツア)

マルゲリータ エクストラ **世界一** (真の水牛モッツアレッラを使用したマルゲリータ) +￥400 (税込￥440)

ピッツア フリッタ (トマトソース・リコッタ・フィオール ディラッテ・ハムを包んだ揚げピッツア) +￥300 (税込￥330)

ピッツア ルスティカ (リコッタ・フィオール ディラッテ・特選ハム・バジル) +￥300 (税込￥330)

ピッツア 4 フォルマッジ (フィオール ディラッテ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ アカシアの天然ハチミツ) +￥300 (税込￥330)

ピッツア プロシュット エ ルッコラ (フィオール ディラッテ・チェザリ特選生ハム・ルッコラ) +￥400 (税込￥440)



<パスタ>

本日のパスタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

スペゲッティー カーチョ エ ペペ (削り立てパルミジャーノとブラックペッパーのシンプルなパスタ)

スペゲッティー アマトリチャーナ (パンチェッタと玉ねぎのトマトソース)

リガトーニ カルボナーラ (パンチェッタと卵のクリーミーなソース。ショートパスタ) +￥200 (税込￥220)

スペゲッティー ボロニエーゼ (香味野菜とひき肉をじっくり煮込んだミートソース) +￥300 (税込￥330)

スペゲッティー ヴォンゴレ (チェリートマト入り、あさりのオイルソース) +￥400 (税込￥440)

スペゲッティー ネロ ディ セピア (イカ墨とヤリイカを使ったチェザリ秘伝の旨味あふれるソース) +￥500 (税込￥550)

基本は乾麺ですが、オリジナル生麺に替えられます。 (カブート社小麦粉100%使用)



Tonnarelli +￥100
(税込￥110)
トンナレッリ
幅2mmの太く四角い形
表面のざらつきがソースと
よく絡みます。ルチアーノ ネロにオススメ。



Tagliatelle +￥100
(税込￥110)
タリアテッレ
幅6mmの平打打ち。
ボロニエーゼにオススメ。



Tagliolini +￥100
(税込￥110)
タリオリーニ
幅3mm細めの平打ちバスク。
軽めのソースによく合います。カーチェエベベにオススメ。



Pappardelle +￥100
(税込￥110)
パッパルデッレ
幅17mmの平打ち。
広いリボン状のパスタ。
ジェノヴェーゼにオススメ。



Tortellini +￥300
(税込￥330)
トルテッリーニ
豚肉を包んだ指輪状の可愛い
ショートパスタ。カルボナーラにオススメ。

<メイン料理>

ポルケッタ (ハーブを巻きこんだ豚バラ肉のジラロースト)

サルシッチャ アッラ ブラーチェ (生ソーセージの薪火焼き)

ポッロ アルスピエド 1/2 (若鶏のジラロースト 1/2羽) +￥300 (税込￥330)

マイアーレ アッラ ブラーチェ (本日の特選豚の薪火焼き) +￥1,500 (税込￥1,650)

マンゾ アッラ ブラーチェ (本日の特選牛の薪火焼き) +￥2,100 (税込￥2,310)

ビステッカ アッラ フィオレンティーナ (本日の特選T(L)ボーンの薪火焼き) +￥9,800 (税込￥10,780)

セットドリンク +￥300
(税込￥330)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・コカコーラ
- ・ホットコーヒー
- ・アイスティー
- ・ジンジャエール
- ・ホットティー
- ・アイスウーロン
- ・オレンジジュース

セット
アルコール +￥400
(税込￥440)

- ・グラスビール
- ・グラスワイン(赤/白)
- ・グラススプマンテ



季節の食材をつかった本日のおすすめフルコースディナー

CenaB ディナーB ¥5,980(税込¥6,578)

※Coperto お席料(税込¥330)込の料金となります。

ミニPizza + 前菜盛り合わせ + パスタ + メイン + 手打ちパスタ + お好みのドルチェ + 自家製パン



<お口取りミニPizza>

マルゲリータエクストラ

本日のスペシャルピッツア

<特別アンティパストミスト>

本日の前菜2種

本日のズペッタ

本日のフリット

切りたての生ハムと季節のフルーツ

バルミジャーナ ディメランザーネ

カブレーゼ アッラ チェザリ

<パスタ>

選べる本日のパスタ(日替わりメニューからお選び下さいませ。)

<メイン>

本日の特選牛薪火焼き料理

<〆の一囗手打ちパスタ>

選べる〆の一囗パスタ(下記から一品からお選び下さいませ。)

トンナレッリアルラグーナポレターナ(小さな肉団子入りトマト煮込みソース)

タリアテッレアッラ ルチアーナ(スルメイカの旨みたっぷりソース)

パッパルデッレアルジエノヴェーゼ(お肉とタマネギの煮込みソース)

<ドルチェ>

本日のドルチェ(日替わりメニュー裏のドルチェメニューからお選び下さいませ。)

<自家製パン>

セットドリンク + ¥300

(税込¥330)

- ・エスプレッソ
- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー

- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・アイスウーロン

セットアルコール + ¥400

(税込¥440)

- ・コカコーラ
- ・ジンジャエール
- ・オレンジジュース

- ・グラスビール
- ・グラスワイン(赤/白)
- ・グラススプマンテ

QRコードを読み取るだけ!
スマホで
オーダーの
お客様
1ドリンク
サービス!!
※アラカルトの
ご注文は対象外と
なります。



要予約のスペシャルメニュー



前菜からドルチェまで、シェフにお任せ、オリジナル特別料理フルコース

CenaS ディナーS ¥6,000~

※メニューアレンジ出来ます。前日までにご要望をお伝え下さいませ。
例えば、「ハート形のピッツアを入れて」「メインは仔羊で」など

