

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

Pizzeria



Braceria

DAL 1995

CEŠARI!!



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ください。)

本日のズペッタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

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タチーズの重ね焼き。)

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



プリモ・セコンドピアット 下記より一品お選び下さい。

< ナポリピッツァ >

本日のナポリピッツァ (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ァ)

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ァ)

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

ピッツァ 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ァ) + ¥300 (税込¥330)

ピッツァ 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)

ピッツァ 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)

ピッツァ 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。)

スパゲッティー 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)

スパゲッティー 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)

スパゲッティー ボロニューゼ (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)

スパゲッティー 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)

スパゲッティー 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 ネロにオススメです。



Tagliatelle + ¥100 (税込¥110)
タリアッテッレ
幅6mmの平打ち。
きしめん状の pasta。
ボロニューゼにオススメです。



Tagliolini + ¥100 (税込¥110)
タリアオリニ
幅3mm細めの平打ち pasta。
軽めのソースによく合います。
カーチュエペペにオススメです。



Pappardelle + ¥100 (税込¥110)
パッパルデッレ
幅17mmの平打ち。
軽いボン状の pasta。
ジェノヴェーゼにオススメです。



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

< 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 プラーチェ (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 プラーチェ (本日の特選豚の薪火焼き) + ¥1,500 (税込¥1,650)

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

ピステッカ 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)

セットアルコール + ¥400 (税込¥440)

・エスプレッソ
・アイスコーヒー
・ホットコーヒー
・アイスティー
・アイスウーロン
・コココーラ
・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)
・グラススパマンテ

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!!

※アラカルの
ご注文は対象外と
なります。



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ァ

＜特別アンティパストミスト＞

本日の前菜2種 切りたての生ハムと季節のフルーツ
本日のズペッタ パルミジャーナ ディメランザーネ
本日のフリット カプレーゼ 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

＜メの一口手打ちパスタ＞

選べるメの一口パスタ (下記から一品からお選び下さいませ。)

トンナレツリ 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 ジェノヴェーゼ (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)

セット
アルコール + ￥400
(税込 ￥440)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・コココーラ
- ・ホットコーヒー
- ・アイ스티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

- ・グラスビール
- ・グラスワイン(赤/白)
- ・グラススパマンテ



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、、「ハート形のピッツァを入れて」「メインは仔羊で」など

