

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 (茄子とモッツアレラチーズの重ね焼き。)

カプレーゼ アツラ 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 クラシカ (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)

< ピッツァ コンテンポラーネア > **1日10枚 数量限定**

ピッツァ ソフィア (フィオールディラッテ・モルタデッラ・ストラッチャテッラ・ピスタチオペースト・ピスタチオ) **+ ¥450**
(税込¥495)

ピッツァ エンツォ (トマトソース・ブローヴォラ・セミドライトマト・バジル・ブラックペッパー) **+ ¥650**
(税込¥715)

< 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)

スパゲッティー ヴォンゴレ (チェリートマト入り、あざりのオイルソース) **+ ¥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。(カブト社小麦粉100%使用)



< メイン料理 >

ボルケッタ (ハーブを巻きこんだ豚バラ肉の薪火焼き)

サルシッチャ アツラ プラーチェ (生ソーセージの薪火焼き)

マイアーレ アツラ プラーチェ (本日の特選豚の薪火焼き) **+ ¥1,300**
(税込¥1,430)

マンゾ アツラ 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 アツラ 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
- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー
- ・コココーラ
- ・ジンジャエール
- ・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!!**

※アラカルトの
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 デイナー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 アツラ 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 ラゲーナポレターナ (小さな肉団子入りトマト煮込みソース)
タリアテツレ アツラ ルチアーナ (スルメイカの旨みたっぷりソース)
パツパルデツレ 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
- 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
- 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स्प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 デイナー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

