

Pasta Fresca di CAPUTO

カブート・サッコロツソを使った拘り麺&ソース

カブート・サッコロツソ100%で練った手打ち麺に豚肉を包んだ指輪状のかわいいショートパスタ。鶏のブロードとサッコロツソTipo00でクリーミーに仕上げながらもさっぱりと召し上がっていただける魅惑のクリームソース。

Tortellini di CAPUTO "Come la Manma" ¥1,650

カブート・サッコロツソ麺トルテッリーニ "マンマの味"

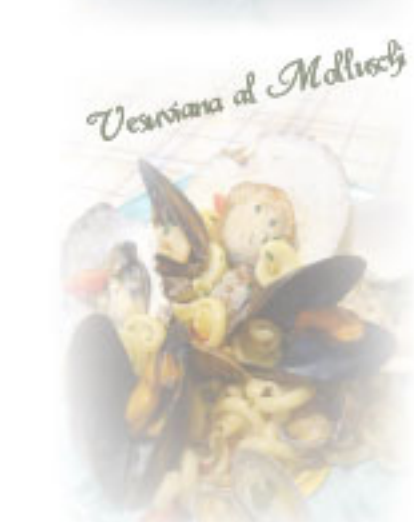


※写真はイメージです。

Primo Piatto パスタ



パスタの味には妥協しないナポリの人たちの中でも評価の高いパスタの聖地グラニャーノ（ナポリ）「ディ・マルティーノ」のパスタを使用しています。※単品オーダーのみディ・マルティーノ社では、イタリア産100%にこだわって伝統的な製法である低温長時間乾燥でパスタづくりを行っています。



Primo Piatto パスタ

…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。

*ショートパスタはロングパスタにも変更できます。お気軽にお声掛け下さい。


Pomodoro トマト

Spaghetti allo Scarpariello スパゲッティ アッロ スカルパリエッロ ¥1,100
2種類のフレッシュトマトを使ったシンプルなトマトソース。


Spaghetti alla Puttanesca スパゲッティ アッラ プッタネスカ ¥1,100
アンチョビ、ケッパー、オリーブの娼婦風トマトソース。

Spaghetti all'Amatriciana スパゲッティ アッラマトリチャーナ ¥1,200
グアンチャーレと玉ねぎを使ったトマトソース。

Linguine agli Scampi リングイーネ アイ スカンピ ¥1,600
手長海老のトマトソースの。楕円型ロングパスタで。

 Linguine alla Pescatora リングイーネ アッラ ペスカトーラ ¥1,850
いろんな海の幸のトマトソース。楕円型のロングパスタで。


Olio d'oliva オリーブオイル

 Spaghetti Cacio e pepe スパゲッティ カーチョ エ ペペ ¥1,100
チーズとブラックペッパー・バターを使った素朴なソース。

Spaghetti Colatura スパゲッティ コラトゥーラ ¥1,100
コラトゥーラ（チェターラの魚醤）を使ったシンプルなオイルソース。

Spaghetti Vongole スパゲッティ ヴォンゴレ ¥1,400
チェリートマト入り、あさりのオイルソース。


Spaghetti Bottarga スパゲッティ ボッタルガ ¥1,600
自家製カラスミをふんだんに使った贅沢なオイルソース。

 Vesuviana ai Molluschi ヴィスヴィアーナ アイ モッルスキ ¥1,850
いろんな貝類のワイン蒸しソース。ヴィスヴィオ火山型の小さなパスタで。


Crema e Ragù クリーム・煮込み

Spaghetti bolognese スパゲッティ ボロニエーゼ ¥1,200
香味野菜と挽肉をじっくり煮込んだミートソース


Pasta e Patata パスタ エ パタータ ¥1,300
じゃがいもとブローヴォラチーズの煮込みソース。いろいろなショートパスタで。

 Linguine alla Nerano リングイーネ アッラ ネラーノ ¥1,350
ズッキーニとパルミジャーノのクリーミーなソース。ソレント地方の名物料理。

Linguine al Salmone リングイーネ アル サルモーネ ¥1,500
サーモンとルッコラ・グランモラビアの軽いクリームソース。レモン風

 Paccheri alla Genovese パッケリ アッラ ジェノヴェーゼ ¥1,350
お肉とタマネギの煮込みソース。筒状のショートパスタで。

Rigatoni alla Carbonara リガトーニ カルボナーラ ¥1,400
卵とグアンチャーレのクリーミーなソース。棒状のショートパスタで。

 Rigatoni alla Carbonara CESARI!! リガトーニ カルボナーラ チェザリ!! ¥1,550
トリュフ風味のオリジナルカルボナーラ。卵黄と生ハムを絡めて…