

Bonta Napoletana

Menu di Pranzo

ランチセットメニュー

Pranzo 11:00～15:00



Pizzeria Braceria
DAL 1995

CEsar!!



ナポリピッツア又はパスタが選べる、お気軽利用向けカジュアルランチ
PranzoA ランチA

¥1,980～(税込¥2,178～)

※Coperto お席料(税込¥330)込の料金となります。

前菜盛り合わせ + 下記よりチョイス
プリモピアット

+ 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 パネットーネ
※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～チザリ定番前菜の盛り合わせ～

<前菜盛り合せ>

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



プリモピアット

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)

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。



Tagliatelle +¥100
(税込¥110)

幅6mmの平打ち。
きしめん状のパスタ。
ボロニエーゼにオススメ。



Tagliolini +¥100
(税込¥110)

幅3mm細めの平打ちパスタ。
軽めのソースによく合います。
カーチョエベにオススメ。



Pappardelle +¥100
(税込¥110)

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)

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。

ランチドリンク +¥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

ランチ
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





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ランチ
Pranzo B ランチB

¥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 テイラミス 又は パネットーネ

※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。
きしめん状のパスタ。
ボロニエーゼにオススメ。



Tagliolini +¥100
(税込¥110)
タリオリーニ
幅3mm細めの平打ちパスタ。
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) +¥1,300 (税込¥1,430)

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)

ランチドリンク +¥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

ランチ
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

