

Bontà Napoletana

Menu di **CESARI!!**

Pranzo 11:00 ~ 14 : 30 (L.O)

Cena 18:00 ~ 22 : 00 (L.O)

CESARI



Pizzeria

Braceria

DAL 1995

CESARI!!

Pranzo ランチ

11:00~15:00(L.O14:30)

Pranzo プランツォ ¥1,500~

アンティパスト+プリモ・セコンドピアット+ドルチェ+自家製パン

※アンティパスト、プリモ・セコンドピアットは下記よりお選びいただけます。



アンティパスト 下記より一品お選び下さい。

本日のアンティパスト (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。)

本日のカルパッチョ (日比野市場から仕入れる鮮魚のカルパッチョ)

プロシュット コット&クルード (最高に美味しいパルマ産ボンレスハムと12ヶ月熟成ノンプレスの生ハム)

インサラータ プロシュット クルード (パルマ産12ヶ月熟成ノンプレスの生ハムとサラダ)

ミネストローネ ディ チェザリ (14品目のお野菜、穀物、豆類を使った健康スープ)

オストリケ アツラ チェザリ (瞬間ハーブボイルした播磨灘産牡蠣と水牛リコッタチーズの前菜)

パルミジャーナ メランザーネ (茄子とモッツアレッタチーズの重ね焼き) + ¥150

テリーナ ディ カルネ (厚切り! 田舎風お肉のパテ。自家製ピクルスと共に) + ¥300

インサラータ カプレーゼ (空輪!! 真のモッツアレッタと極上フルーツマトのカプリ風) + ¥600

アンティパストミスト (本日のおすすめ前菜5種盛り合せ) + ¥1,000

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)

※人気No.1 **マルゲリータ エクストラ 世界一** (真の水牛モッツアレッタを使用したマルゲリータ) + ¥300

ピッツァ チサト (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) + ¥400

ピッツァ ビアンカーネ・ヴェ (フィオール ディ ラッテ・ノンプレス12か月熟成プロシュット クルード・ルッコラ) + ¥650

ピッツァ パシクアーレ (ブローヴォラ・フリリエッリ・サルシッチャ) + ¥700

<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 (ベーコンと玉ねぎのトマトソース)

スパゲッティー ボロネーゼ (香味野菜とひき肉をじっくり煮込んだミートソース)

スパゲッティー ボンゴレ ナポレターナ (アサリの白ワイン蒸しソース) + ¥200

リガトーニ カルボナーラ (グアンチャーレと卵のクリーミーなソース。ショートパスタ) + ¥200

リングイーネ ペスカトーラ (漁師風たっぷり魚介のトマトソース。楕円形のロングパスタ) + ¥750

<メイン料理>

ポッコ アル スピエド 1/2 (若鶏のジラロースト 1/2羽)

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 アツラ プラーチェ (生ソーセージの薪火焼き)

マンゾ アツラ プラーチェ (本日の特選牛の薪火焼き) + ¥1,600

ズッパ ディ ペッシェ (本日の鮮魚を使った漁師鍋) + ¥2,400



ランチドリンク 1杯目 2杯目以降
¥200/¥250

ランチ アルコール 1杯目 2杯目以降
¥300/¥350

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・ココア
- ・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स्पマンテ

* 料金は、全て税別価格です。

Menu della Casa おすすめコース

11:00～15:00(L.O14:30) ※ランチタイムもご注文いただけます。
18:00～22:30(L.O22:00)

Menu della Casa おすすめコース ¥3,000～

お口取・前菜5種盛り合せ+プリモ・セコンドピアット+ドルチェ+自家製パン

※プリモ・セコンドピアットは下記よりお選びいただけます。

シェフからの一皿と名物アンティパストミスト

<お口取>

本日のお口取 (シェフからの一品)

<前菜5種盛り合せ>

本日のアンティパスト (内容は日替わりメニューをご覧ください)

インサラータカプレーゼ (週3回ナポリから空輸する真の水牛モッツアレッチャチーズと極上フルーツマト)

アッフエタートミスト (最高に美味しいパルマ産ボンレスハムと12ヶ月熟成ノンプレスの生ハム)

オストリケ アツラ チェザリ (瞬間ハーフボイルした播磨灘産牡蠣と水牛リコッタチーズの前菜)

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

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)

※
人気No.1
本

マルゲリータ エクストラ **世界一** (真の水牛モッツアレッチャを使用したマルゲリータ) + ¥300

ピッツァ チサト (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) + ¥400

リピーエノ アル フォルノ (トマトソース・バジル・リコッタ・フィオールディラッテ・ハム) + ¥500

ピッツァ ピアンカネーヴェ (フィオール ディ ラッテ・ノンプレス12か月熟成プロシュット クレード・ルッコラ) + ¥650

ピッツァ プルチネッラ (トリュフクリーム・フィオール ディ ラッテ・きのこ・プロシュットコット) + ¥650

ピッツァ パシクアーレ (ブローヴォーラ・フリリエッリ・サルシッチャ) + ¥700

コルノ ディ ブッフアラ (水牛リコッタ・水牛モッツアレッチャを使った角型包み焼き) + ¥1,150

<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 (ベーコンと玉ねぎのトマトソース)

スパゲッティー ボロネーゼ (香味野菜とひき肉をじっくり煮込んだミートソース)

スパゲッティー ボンゴレ ナポレターナ (アサリの白ワイン蒸しソース) + ¥200

リガトーニ カルボナーラ (グアンチャーレと卵のクリーミーなソース。ショートパスタ) + ¥200

スパゲッティー ボツタルガ (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) + ¥400

コメ ラ マンマ (鶏のブロードとサッコロッソでクリーミーに仕上げた魅惑のクリームソース。手打ちショートパスタで) + ¥450

リングイーネ ペスカトーラ (漁師風たっぷり魚介のトマトソース。楕円形のロングパスタ) + ¥750

ヴィスヴィアーナ モルスキ (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) + ¥750

<メイン料理>

ポッコ アル スピエド 1/2 (若鶏のジラロースト 1/2羽)

ボルケッタ (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 アツラ プラーチェ (生ソーセージの薪火焼き)

フリットゥーラ ディ ペッシェ (魚介のセモリナ粉フリット) + ¥1,000

アクアパッツァ (本日の鮮魚のアクアパッツァ) + ¥1,400

マンゾ アツラ プラーチェ (本日の特選牛の薪火焼き) + ¥1,600

アニェッロ アツラ プラーチェ (本日の特選仔羊の薪火焼き) + ¥1,600

ズッパ ディペッシェ (本日の鮮魚を使った魚介たっぷり漁師鍋) + ¥2,400



T(L)ボーンステーキ付 Menu Degustazione del CESARI!!

チェザリ!!のお味見コース料理 ¥6,000 ※お二人様より

前菜からドルチェまで、シェフにお任せのT(L)ボーンステーキ付コース料理

※メニューアレンジ出来ます。ご要望をお伝え下さいませ。

* 料金は、全て税別価格です。