

PIZZERIA

"PEPPE
NAPOLI
STA' CA"

Powered by



MENU SORPRESA

ペッペのお任せコース

¥6,600

お一人様 (a persona / per person)
2名様より承ります。(minimo per 2 persone / minimum for 2 people)

Aperitivo

食前酒

Aperitif

Antipasto misto portata di 5 tipi

前菜5種盛り合わせ

Mixed appetizer of 5 types

Pizza speciale del giorno di Peppe

本日のペッペのスペシャルピッツア

Peppe's special pizza of the day

Pasta del giorno

本日のパスタ

Pasta of the day

Dolce del giorno

本日のデザート

Dessert of the day

Caffè o Tè

コーヒー / 紅茶

Coffee or Tea



表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。
I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

ANTIPASTI FREDDI

冷たい前菜



Antipasto misto della tradizione Napoletana portata di 5 tipi

{minimo per 2 persone} お一人様分 ¥1,600 (a persona)

伝統的なナポリの前菜5種類盛り合わせ {2名様より承ります}

Traditional Neapolitan antipasto plate with 5 variety {minimum for 2 people}

Caprese di bufala con Pompdori dolci Pesto di Basilico e aceto balsamico

水牛モッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ バジルペーストとバルサミコ ¥2,600

Buffalo Caprese with sweet tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar

Prosciutto crudo spagnolo con burrata da 100g ¥2,800

スペイン産生ハム、ブッラータ100g 添え

Raw spanish ham with burrata 100g

Insalata di polpo con verdure marinate e olive taggiasche ¥2,500

タコのサラダ、野菜のマリネとオリーブ入り

Octopus salad with marinated vegetables and Taggiasca olives

Scottato di tonno e aceto balsamico con granella di pistacchio e insalata mista

マグロのたたき、バルサミコとピスタチオがけ サラダ添え ¥2,800

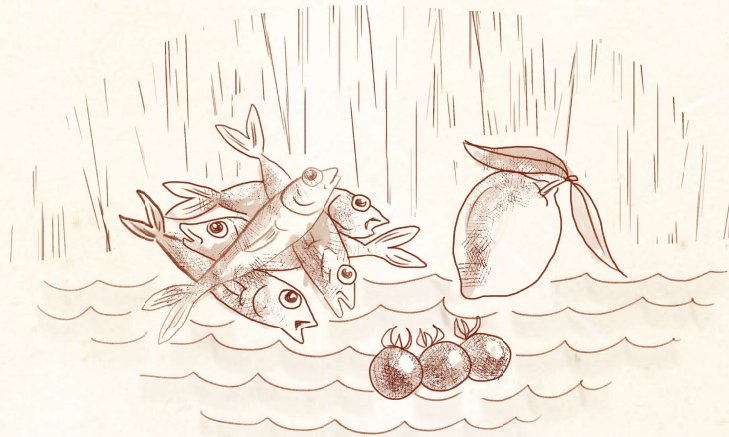
Tuna salad with balsamic vinegar topped with pistachios



表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。
I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

ANTIPASTI CALDI

温かい前菜



Frittura di calamari ¥2,600
イカのフリット
Deep fried squid

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana ¥2,200
茄子とパルミジャーノチーズのオープン焼き、ハム入り
Italian baked eggplant with hum and parmesan cheese

Impepata di cozze e vongole ¥2,800
ムール貝とあさりの白ワイン蒸し
Peppered mussels and clams sauteed with white wine

Polipetti alla Luciana con crostini di pane carasau..... ¥2,300
イイダコのルチア風トマト煮込み、薄焼きパン添え
Lucia-style octopus stew with tomatoes, served with bread.

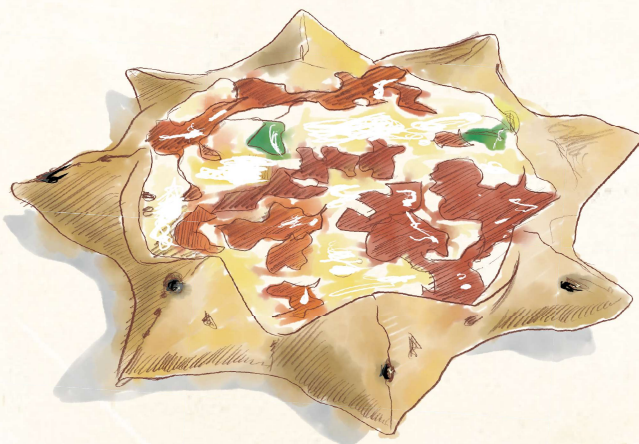
Polpette al sugo "Ricetta della nonna Gigina" ¥2,200
ナポリ風肉団子のトマトソース煮込み(おばあちゃんのレシピ)
Traditional meatballs stewed in rich tomato sauce.



表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。
I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PIZZE ROSSE

ピッツア・ロッサ



Don Salvo ドンサルヴォ..... ¥3,000

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini, grana padano grattugiato, nel ripieno ricotta e salame
サンマルツァーノDOPトマトのソース、バジル、水牛のモッツアレラ、ミニトマト、グラナパダーノ、サラミ、リコッタ
SAN MARZANO DOP tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, cherry tomato, parmesan cheese, in the filling ricotta cheese and salami

Margherita {Classica} マルゲリータ (クラシック) ¥2,000

Salsa pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, grana grattugiato, basilico e olio EVO
サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、グラナパダーノ、バジル、エキストラバージンオリーブオイル
SAN MARZANO DOP tomato sauce, mozzarella from Naples, grated Grana cheese, basil and olive oil EVO

La Signora Marinara ラ シニョーラ マリナーラ ¥1,900

Ristretto di pomodoro, alici, pomodorini datterino semi dry, pomodori a spicchi dry, olive nere taggiasche, olio evo profumato all'aglio e origano
2種類のドライトマト、アンチョビ、オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル
Tomato paste, anchovies, semi-dry plum tomatoes, dry sliced tomatoes, black Taggiasca olives, capers, extra virgin olive oil scented with garlic and oregano

Viaggio in Calabria カラブリアの旅 ¥2,500

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, fiocchi di ricotta piccante, julienne di salame piccante e filetti di peperoncino
サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、辛いサラミ、辛いリコッタチーズ、糸とうがらし
SAN MARZANO DOP tomato sauce, mozzarella from Naples, spicy ricotta flakes, spicy salami julienned and chilli fillets

Parmigiana della nonna おばあちゃんのパルミジャーノ..... ¥2,700

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, melanzane alla parmigiana nonna Gina, basilico e scaglie di grana
サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、ジーナおばあちゃんの茄子とパルミジャーノ、バジル、グラナパダーノ
SAN MARZANO DOP tomato sauce, mozzarella from Naples, eggplants parmigiana by Grandma Gina, basil and Grana cheese

Salsiccia e Funghi サルシッチャとキノコ ¥2,500

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, Fiordilatte di Napoli, salsiccia fatta in casa, funghi chiodini, basilico e parmigiano
サンマルツァーノDOPトマトソース、ナポリのモッツアレラ、自家製ソーセージ、しめじ、バジル、パルメザンチーズ
SAN MARZANO DOP tomato sauce, Fiordilatte from Naples, homemade sausage, Shimeji mushrooms, basil and parmesan cheese

表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。
I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PIZZE BIANCHE

ピッツア・ビアンカ

Prosciutto e Rucola 生ハムとルッコラ ¥2,800

Fiordilatte di Napoli, in uscita rucola, prosciutto crudo, pomodorini freschi e scaglie di Grana Padano

ナポリのモッツアレラ、ルッコラ、グラナパダーノ、ミニトマト、生ハム

Fiordilatte from Naples, rucola, raw ham, fresh cherry tomatoes and flakes of Grana cheese

Salsiccia e friarielli サルシッチャとフリリエッリ ¥2,600

Fiordilatte di Napoli, salsiccia fatta in casa, friarielli di Napoli

ナポリのモッツアレラ、自家製サルシッチャ、ナポリ野菜フリリエッリ

Fiordilatte from Naples, homemade sausage, friarielli

D.O.C. ドック ¥2,600

Fiordilatte di Napoli, datterino giallo, provola e pesto di basilico

ナポリのモッツアレラ、黄色のダッテリーノトマト、プロヴォラチーズ、バジルペースト

Fiordilatte from Naples, yellow datterino tomatoes, provolone and basil pesto

Napoli sta'ca ナポリスタカ ¥2,600

Cremoso di porcini, fiordilatte, in uscita funghi champignon marinati in olio sale e pepe nero, pomodorini secchi, chips di melanzane, scaglie di Grana padano e basilico

ポルチーニクリーム、モッツアレラ、マッシュルーム、ドライトマト、ナスチップス、バジル、グラナパダーノ

Porcini cream, mozzarella, marinated champignon mushrooms in oil, salt and black pepper, dried tomatoes, eggplants chips, Grana padano cheese flakes and basil

Esplosione di formaggi 炸裂フォルマッジ ¥2,800

Fiordilatte crema di gorgonzola e Grana padano, focchi di pecorino dolce, gocce di albicocche e polvere di caffè

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラとグラナパダーノクリーム、ペコリーノドルチェ、アプリコットソース、コーヒーパウダー

Mozzarella, gorgonzola and Grana padano cream, sweet pecorino flakes, apricot jam and coffee powder

Mortazza モルタツァ ¥2,800

Fiordilatte di Napoli, julienne di mortadella, focchi di ricotta granelle di pistacchio e foglie di basilico

ナポリのモッツアレラ、千切りモルタデッラ、リコッタチーズフレーク、ピスタチオ、バジル

Fiordilatte from Naples, mortadella, ricotta cheese flakes, chopped pistachios and basil leaves

表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。

I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.

Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PRIMI PIATTI

パスタ



Linguine allo scoglio

Condita e mantecata in un sugo di cozze, vongole, gamberoni, calamari e pomodorini....¥3,950

リングイネ 魚介のペスカトーレ (ムール貝、あさり、エビ、イカ、ミニトマト)

Seafood linguine - With mussels, clams, prawns and calamari in rich tomato sauce

Candele al ragu Napoletano¥3,200

ナポリ風濃厚ミートソースのカンデーレ

Candele in neapolitan ragu

Paccheri ai gamberoni, zucchini e bottarga di muggine..... ¥3,400

海老とズッキーニ、からすみのパッケリ

Paccheri with prawns, zucchinis and muggine bottarga

Spaghetti alla Luciana, salsa pomodoro san Marzano D.O.P. e polipetti¥3,000

ルチア風イダコとトマトソース(サンマルツァーノD.O.P.)のスパゲッティ

Spaghetti alla Luciana with octopus in tomato sauce (San Marzano D.O.P.)

Tagliatelle alla bolognese e porcini¥3,500

ボルチーニと牛肉のボロネーゼ タリアテッレ

Porcini mushrooms tagliatelle bolognese

表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。

I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.

Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

LE NOSTRE SPECIALITÀ

本日のおすすめ

Salsiccia fatta in casa con patate arrosto e insalata di stagione ¥2,900
自家製サルシッチャとジャガイモのオープン焼き 季節のサラダ添え

Grilled home made pork sausage served with baked potato and seasonal salad

- La nostra salsiccia è preparata direttamente da noi, seguendo la tradizione. Usiamo solo carni suine selezionate che vengono battute al coltello e poi condite con pepe nero, sale e finocchietto selvatico.

- ペッペのおばあちゃんの伝統的な自家製ソーセージのレシピを忠実に再現、フェネルと黒コショウ、塩のシンプルなレシピ。

- Our sausage is prepared directly by us, following the tradition we only use selected pork that is diced by a knife and then seasoned with black pepper, salt and fennel seeds.

Tagliata di manzo 'wagyu' della prefettura di Saga servita con rucola, scaglie di Grana Padano e salsa al balsamico ¥4,900
佐賀県産黒毛和牛のタリアータ バルサミコソースとグラナパダーノチーズがけ

Sliced 'wagyu' beef from Saga prefecture served with rucola, Grana Padano cheese flakes and balsamic sauce



ラッテリア・ソレンティーナ

ラッテリア・ソレンティーナの乳製品は、イタリアで作られたチーズや乳製品で、あらゆる料理に風味を与え、イタリアの酪農の伝統の本物の味を提供しています。おいしい食事と本物の食への情熱から生まれたLatteria Sorrentinaの乳製品は、常にお客様の食卓と健康に最適なものを提供してきました。本物のおいしさ、高品質の材料、全てが特別な製品であり、最初の一口からそれを実感していただけるでしょう。フィオル・ディ・フシェッラのクリーミーさやストラッチャテッラチーズの独特の食感を、焼きたてパンとトマトのブルスケッタで想像してみてください。息をのむような美味しさです。

The products of Latteria Sorrentina are those cheeses and dairy products produced in Italy that still manage to give flavor to every dish. The authentic flavor of the Italian dairy tradition.

Born from the passion for eating well and for genuine food, the dairy products of the Latteria Sorrentina have always been the representation of what they are able to give to our customers: the best for their table and for their health.

Genuine, tasty, made with quality ingredients, they are special products and you will realize it from the first bite: try to imagine the creaminess of fior di fuscella or the unique consistency of cheese stracciatella spread on a bruschetta of fresh bread and tomato. Definitely breathtaking.



ポモドーリ・ソラニア

ソラニア社は、サルネーゼ・ノチェリーノと言うトマトのDOP産地の中心地に拠点を置き、サンマルツァーノという品種のみを栽培・生産・加工するという、強い概念を基盤として設立されました。当社は、消費者、レストラン経営者、ピザ職人など、食卓に並ぶものへの関心が今までになく高まっている時代とニーズに応えるため、本物志向、品質、製品管理、安全といった価値観に基づいて設立されました。ポモドーリ・ソラニアの使命は、カンパニア産のトマトと有機栽培のカンパニアトマトの価値を高めることです。

製品のライフサイクルを完全にコントロールするためにサプライチェーン全体を監視することで、ソラニア s.r.l.はこの分野でのリーディングカンパニーの1になりました。さらに、情熱を育み、それを平均的な水準よりも高い品質の製品に変える能力によって、ソラニア s.r.l.はイタリアと世界の農業食品産業において卓越した存在となっています

The Solania company was born with a winning idea: cultivating, producing and transforming a single variety of tomato, the San Marzano, since the company is based right in the heart of one of the tomato growing areas with the DOP: Agro Sarnese-Nocerino brand. The company is based on values such as authenticity, quality, control and safety of the product with a view to meeting the needs of consumers, restaurateurs and pizza makers. Their mission is to enhance the Campania tomato even in the certified organic version appreciated by consumers. Monitoring the entire supply chain to ensure total control of the product life cycle has made Solania one of the first leading companies in the sector. Furthermore, the ability to cultivate one's passion and transform it into products that are qualitatively superior to average standards makes Solania an excellence in the Italian and international agri-food scene.