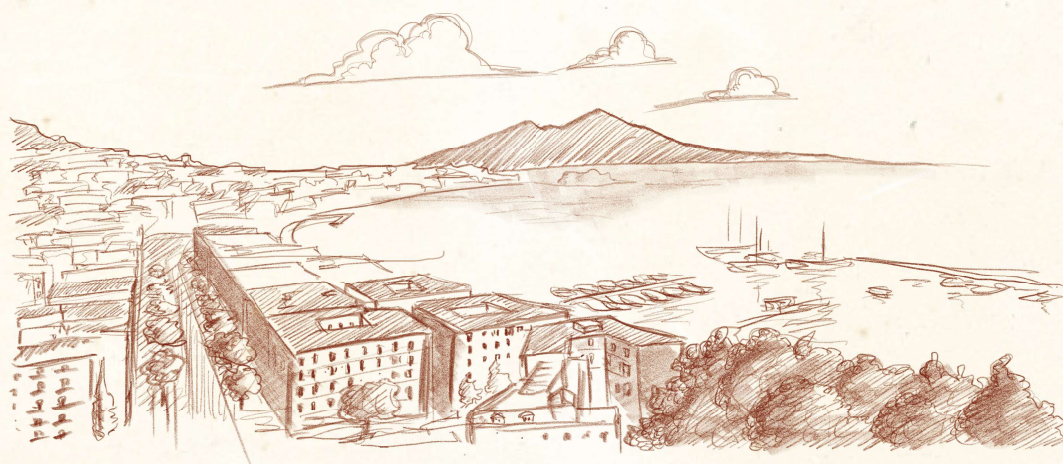




PIZZERIA

"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

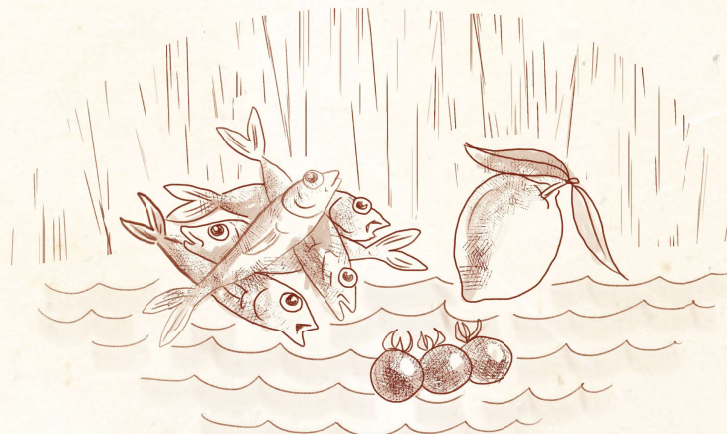
Coffee or Tea



お一人様1品以上のご注文をお願いいたします。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。
Ogni persona dovrà ordinare uno o più piatti. I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
The minimum order of one dish per person. Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

ANTIPASTI FREDDI

冷たい前菜



5 tipi di antipasti a mano libera dello chef

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

シェフおまかせ、前菜5種類の盛り合わせ (2名様より承ります)

Chef's choice of 5 appetizers (minimum order amount is 2 plates)

Caprese di burrata con pomodori dolci

ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ ¥2,800

Burrata caprese with sweet tomatoes

Insalata di polpo in stile napoletano ¥2,500

ナポリ風タコのサラダ

Napolitan style octopus salad

Porchetta fatta in casa con formaggi misti ¥2,600

自家製ローストポークといろいろチーズの盛り合わせ

Homemade roasted pork with mixed cheese

Carpaccio di pesce fresco del giorno con insalata mista

本日の鮮魚のカルパッチョとミックスサラダ ¥2,800

Today's fresh fish carpaccio with mix salad

Insalata di granchio ai sentori di arancia con finocchio, sedano e spolverata di bottarga di muggine

フェンネルとセロリ入り、オレンジ風味のカニサラダ からすみかけ ¥2,600

Orange flavored crab salad with fennel, celery and mullet roe

ANTIPASTI CALDI

温かい前菜



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
Italian baked eggplant with parmesan cheese

Impepata di cozze ai profumi di limone e pepe nero
(12 cozze per porzione).....¥2,600
ムール貝のレモンと黒胡椒蒸し (ムール貝12個)
Steam mussels with pepper and lemon (12 pieces for portion)

Polpette al sugo "Ricetta della nonna Gigina" ¥2,000
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.

Fritto pesce del giorno ¥2,500
本日の魚介類のフリット
Today's deep fried seafood

Polipetti alla Luciana con crostini di pane carasau..... ¥2,400
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.



お一人様1品以上のご注文をお願いいたします。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。
Ogni persona dovrà ordinare uno o più piatti. I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
The minimum order of one dish per person. Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PIZZE ROSSE

ピッツァ・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

お一人様1品以上のご注文をお願いいたします。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。
Ogni persona dovrà ordinare uno o più piatti. I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
The minimum order of one dish per person. 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, fiocchi 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, fiocchi 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

PRIMI PIATTI

パスタ



Linguine allo scoglio

Condita e mantecata in un sugo di cozze, vongole, gamberoni, calamari e pomodorini. ¥3,500

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

Spaghettoni con vongole e carciofi ¥3,200

アーティチョークとアサリのスパゲッtone

Spaghetti with clams and artichokes

Fettuccelle al ragù napoletano ¥2,800

フェットチーネ ナポリ風濃厚ミートソース

Fettuccine with Neapolitan ragu (tomato sauce, beef, pork)

Rigatoni con crema di peperoni, salsiccia e provola ¥3,000

燻製モッツアレラとサルシッチャ入り、パプリカクリームのリガトーネ

Rigatoni with paprika cream, homemade sausage and smoked mozzarella cheese

SECONDI

メインディッシュ

Pesce del giorno all'acqua pazza con cozze e vongole ¥3,600

本日の魚介アクアパッツァ（アサリとムール貝入り）

Acqua Pazza with today's fish, mussels and clams

**Salsiccia fatta in casa napoletana
con contorno di insalata e verdure fresche** ¥2,800

自家製ナポリ風サルシッチャ、野菜サラダ添え

Grilled homemade pork sausage served with vegetables 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、フェンネルと黒コショウ、塩のシンプルなレシピ。

- We use only selected pork meat, traditional dicing method and seasoning with black pepper, salt and fennel seeds.

**Tagliata di manzo 'wagyu 'della prefettura di Miyazaki,
scaglie di Grana Padano e salsa al balsamico** ¥4,500

宮崎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

Grilled Miyazaki Prefecture Wagyu beef served with rucola,

Grana Padano cheese flakes and balsamic sauce



お一人様1品以上のご注文をお願いいたします。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。
Ogni persona dovrà ordinare uno o più piatti. I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
The minimum order of one dish per person. Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

