



RistoPizza è la nuova visione della ristorazione by Napoli sta ca.
Vogliamo pensare di essere l'avanguardia della ristorazione, con un nuovo modo di
immaginare, preparare e gustare la pizza.
Ma non solo, RistoPizza è anche un ristorante che punta a dare il massimo
con piatti speciali ed ingredienti selezionati.
Se oggi siete seduti a questi tavoli è perché anche voi siete alla ricerca di qualcosa
di particolare ed è nostro compito soddisfare le vostre aspettative.
Con tutto il cuore vi auguriamo BUON APPETITO

RistoPizza は、ナポリスタカの新しいビジョンとして生まれた、
レストランスタイルでピッツアをお召し上がり頂く、リストピッツアです。
私たちは、新しいスタイルで提供し、お客様に楽しんで頂くことで、
ピッツェリアではなくレストランとしての先駆者になりたいと考えています。
また、RistoPizzaは、特別な料理と厳選された食材で、
最高のパフォーマンスを目指すレストランでもあります。
本日、ここにいらっしゃるお客様のご期待に応えるのが私たちの使命です。
どうぞお食事をお楽しみくださいませ。

Buon appetito

RistoPizza is the new vision of catering by "Napoli sta ca".
We want to think we are at the forefront of Italian hospitality, with a new way of
imagining, preparing and enjoying pizza.
But not only that, RistoPizza by Napoli sta ca is also a restaurant
that aims to give its best with special dishes and selected ingredients.
If you are sitting at these tables today, it is because just like us, you are searching
something special and it is our job to meet your expectations.
From the deep of our hearts we wish you "BUON APPETITO!"

Powered by



Coperto (esclusivamente a cena) ディナータイムのお席料 Cover charge (exclusively for dinner)
お一人様 ¥550 per 1 persona / for 1 person



Antipasti 前菜

Mano libera dello chef, tre antipasti dalla terra al mare
山と海の幸、シェフおまかせ3種の前菜
Choice of the chef, three appetizers from land to sea
お一人様 ¥1,600 a persona / per person

Mano libera dello chef, 5 tipologie di antipasti speciali
おまかせスペシャル5種の前菜
Choice of the chef, 5 types of special appetizers
お一人様 ¥2,500 a persona / per person

La Terra 山の幸 (前菜)

Carpaccio di cavallo con caviale di limone, cetriolo e semi di sesamo
馬肉のカルパッチョ、フィンガーライム、キュウリとゴマ添え
Marinated horse carpaccio with lemon caviar, cucumber and sesame seeds
2名様分 ¥2,500 due persone / for 2 3名様分 ¥3,750 tre persone / for 3

Millefoglie di melanzana alla parmigiana
茄子とパルミジャーノチーズのオープン焼き
Eggplant millefeuille parmigiana
2名様分 ¥2,400 due persone / for 2 3名様分 ¥3,600 tre persone / for 3

Terrina di patate cotta al burro chiarificato, cipolline sott'aceto, salsa verde e beurre blanc
ジャガイモのテリーヌ プールブランとグリーンソース 玉ねぎのピクルス添え
Potato terrine cooked with clarified butter, pickled onions, green sauce and beurre blanc
2名様分 ¥2,300 due persone / for 2 3名様分 ¥3,450 tre persone / for 3

IL Mare 海の幸 (前菜)

Tartare di tonno, mozzarella e cipolla rossa caramellata
マグロのタルタル、モッツアレラチーズとキャラメル赤玉ねぎ
Tuna tartare, mozzarella and caramelized red onion
2名様分 ¥2,800 due persone / for 2 3名様分 ¥4,200 tre persone / for 3

Pomodoro di gamberi, broccoli e salsa al datterino giallo, frutto della passione e mango
エビの入ったトマトゼリー、ブロッコリーのソース、黄色いダッテリーノ、パッションフルーツとマンゴのソース
Prawn tomato, broccoli and yellow datterino sauce, passion fruit and mango
2名様分 ¥3,000 due persone / for 2 3名様分 ¥4,500 tre persone / for 3

Carpaccio di pesce spada agli agrumi, cetriolo al gin e verdure ghiacciate
カジキマグロの柑橘風味カルパッチョ、ジンマリネのキュウリ、フレッシュ野菜添え
Swordfish carpaccio with citrus fruits, cucumber with gin and frozen vegetables
2名様分 ¥3,000 due persone / for 2 3名様分 ¥4,500 tre persone / for 3

Coperto (esclusivamente a cena) ディナータイムのお席料 Cover charge (exclusively for dinner)
お一人様 ¥550 per 1 persona / for 1 person



Pizze rosse ピッツァ ロッサ
※トマトソースのピッツァ Tomato sauce pizza

Don Salvo ドンサルヴォ ★ **Forma di stella** 星形 **Star shape**
¥3,600

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), mozzarella di bufala, foglie di basilico e pomodorini freschi. Nel ripieno ricotta fresca e salame piccante, a finire Parmigiano grattugiato.
トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、水牛モッツアレラ、バジル、ミニトマト
リコッタチーズ、辛いサラミ、パルミジャーノパウダー
Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), buffalo mozzarella, basil leaves and fresh cherry tomatoes.
In the crust: fresh ricotta and spicy salami, and grated Parmesan.

Margherita (Classica) マルゲリータ(クラシック)
¥2,600

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), fior di latte di Napoli, foglie di basilico, olio EVO, Parmigiano grattugiato.
トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、バジル、EVOオイル、パルミジャーノパウダー
Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), fiordilatte from Naples, basil leaves, EVO oil, grated Parmesan.

La signora Marinara シニョーラ マリナーラ
¥2,500

Salsa di pomodoro frullata ai profumi d'aglio, pomodori a spicchi semiseccchi al forno, olive taggiasche snocciolate, filetti di acciughe, origano fresco, olio EVO profumato all'aglio.
ガーリック風味のブレンドトマトソース、焼きセミドライトマト、種抜きタジャスカオリーブ、アンチョビ、オレガノ、ガーリック風味のEVOオイル
Blended tomato sauce with garlic aromas, baked semi-dried tomatoes, pitted Taggiasca olives, anchovy fillets, fresh oregano, garlic-scented EVO oil.

Napoli e Japan ナポリと日本
¥3,000

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), Provola affumicata.
In uscita: fiocchi di provola affumicata e Sansho (pepe giapponese).
トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、燻製モッツアレラ、燻製モッツアレラクリーム、山椒
Tomato sauce (San Marzano D.O.P) and smoked mozzarella cheese.
On top: smoked mozzarella cheese cream and sansho (Japanese pepper).

Calabrese カラブレーゼ
¥2,700

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), fior di latte di Napoli, salame piccante, cubetti di melanzane fritte, basilico ed infine filetti di peperoncino.
トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、辛いサラミ、揚げナス、バジル、糸唐辛子
Tomato sauce (San Marzano D.O.P), fior di latte mozzarella cheese from Naples, fried eggplant cubes, basil and chili threads.

Il Mio Orto 私の庭
¥2,800

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), fior di latte di Napoli, Verdure Miste di stagione ed infine basilico.
トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、季節の野菜ミックス、バジル
Tomato sauce (San Marzano D.O.P), fior di latte mozzarella cheese from Naples, mixed season vegetables and basil.



Pizze bianche ピッツァ ビアンカ

※トマトソースではないピッツァ Pizza without red tomato sauce

Gustami-tu グスタミ トウ

¥3,200

Fior di latte di Napoli, in uscita: prosciutto crudo spagnolo stagionato 24 mesi, pesto di rucola (fatto in casa), scaglie di formaggio caprino.
ナポリのモッツアレラ、24ヶ月熟成のスペイン産生ハム、自家製ルーコラペースト、ヤギ乳チーズのスライス
Fiordilatte from Naples, forthcoming: Spanish raw ham aged 24 months, rocket pesto (homemade), flakes of goat's cheese.

Il Futuro della Salsiccia e Friarielli サルシッチャとフリリエッリの未来

¥3,500

Limitato a 5 pizze al giorno 1日限定5枚 Limited to 5 pizzas per day

Vellutata di cavolo nero, nanohana (friariello giapponese) e goya, in uscita tartara di wagyu (80g), fiocchi di provola affumicata, semi di zucca ed infine aceto balsamico invecchiato.
カーボロネロと菜の花、ゴーヤのソース、和牛のタルタル(80g)、燻製モッツアレラクリーム、カボチャの種、熟成バルサミコ酢
Black cabbage, nanohana (Japanese broccoli) and goya sauce, wagyu beef tartare (80g), smoked provola cheese cream, pumpkin seeds and aged balsamic vinegar.

Made In Sud メイド イン スッド

¥3,500

Limitato a 5 pizze al giorno 1日限定5枚 Limited to 5 pizzas per day

Fior di latte di Napoli, gamberi dolci (100g), zucchine, pomodorini cubettati, fiocchi di prezzemolo ed infine bottarga di muggine.
ナポリのモッツアレラ、甘えび(100g)、ズッキーニ、パセリ、トマト、からすみパウダー
Fior di latte mozzarella cheese from Naples, sweet shrimp (100g), zucchini, parsley, cube tomatoes and mullet roe powder.

Tanuccio タヌッチョ

¥3,000

Crema di parmigiano, fior di latte di Napoli e carciofi alla romana.
In uscita: guanciale soffritto, scaglie di pecorino dolce romano ed infine pesto di basilico.
バルメザンチーズクリーム、ナポリのモッツアレラ、ローマ風アーティチョーク、クリスピーベーコン、ローマ産ペコリーノチーズ、バジルペースト
Parmesan cheese cream, fior di latte mozzarella cheese from Naples and Rome style artichokes.
On top: crispy guanciale, sweet pecorino cheese from Rome and basil pesto.

Appost' accussi アポスト アックッシ

¥3,000

Crema di zucca, fior di latte di Napoli, funghi shitake saltati in padella all'olio EVO, sale e pepe nero, vellutata di bufala affumicata e julienne di basilico.
かぼちゃクリーム、ナポリのモッツアレラ、椎茸ソテー、塩、黒胡椒、燻製水牛モッツアレラクリーム、バジル
Pumpkin cream, Fiordilatte from Naples, shiitake mushrooms sautéed in EVO oil, salt and black pepper, smoked buffalo cream sauce and basil julienne.

Da Nord a Sud 北から南へ

¥3,400

Gorgonzola a pezzi (100g), fior di latte di Napoli.
In uscita: polvere di pistacchio di Bronte e confettura di pere.
ゴルゴンゾーラチーズ、ナポリのモッツアレラ、ピスタチオパウダー、洋梨のジャム
Piece of gorgonzola cheese, fior di latte mozzarella cheese from Naples.
On top: pistacchio powder and pear jam.



La Pasta パスタ

Linguina ai frutti di mare

魚介のリングイネ

Sea food linguina

2名様分 ¥4,000 due persone / for 2 3名様分 ¥6,000 tre persone / for 3

Fetucelle al ragù napoletano

ナポリ風濃厚ミートソースのフェットチーネ

Fetucelle with napolitan ragù

2名様分 ¥3,200 due persone / for 2 3名様分 ¥4,800 tre persone / for 3

Gnocchetti, bagnetto verde, duxelle di funghi e prosciutto iberico

ニョッキェッティ、バニェット・ヴェルデのソース、マッシュルームとイベリコ生ハムのデュクセル

Gnocchetti ,bagnetto verde, mushrooms and prosciutto iberico duxelle

2名様分 ¥3,500 due persone / for 2 3名様分 ¥5,250 tre persone / for 3

※卵黄とアンチョビを使用しております。We use egg yolks and anchovies.

Paccheri ai tre pomodori

3種のトマトソースパッケリ

Paccheri with three varieties of tomato

2名様分 ¥3,200 due persone / for 2 3名様分 ¥4,800 tre persone / for 3

I Secondi メインディッシュ

Trancio di alfonso a modo mio, essenza di acqua pazza e verdure di stagione all'aglio e peperoncino

金目鯛のアクアパッツァ、にんにくと唐辛子風味の季節野菜添え

Slice of alfonso my way, essence of acqua pazza and seasonal vegetables with garlic and chilli pepper

2名様分 ¥4,200 due persone / for 2 3名様分 ¥6,300 tre persone / for 3

Salsiccia di maiale nero fatta in casa ,purè di patate e friarielli in agrodolce

黒豚の自家製サルシッチャ、マッシュポテトとフリアリエッリのアグロドルチェ添え

Homemade black pork sausage, mashed potatoes and sweet and sour broccoli

2名様分 ¥3,300 due persone / for 2 3名様分 ¥4,950 tre persone / for 3

Coperto (esclusivamente a cena) ディナータイムのお席料 Cover charge (exclusively for dinner)

お一人様 ¥550 per 1 persona / for 1 person



Il dolce

Tiramisú al pistacchio di bronte
ピスタチオティラミス
Bronte pistachio tiramisú
¥1,000

Gelato del giorno
本日のジェラート
Today's gelato
¥950

Cheesecake alla ricotta
リコッタチーズケーキ
Ricotta cheesecake
¥850

Cannoli
カンノーリ
Cannoli
¥850

Babà e panna montata
ババ(ラム酒のケーキ)とホイップクリーム
Babà and whipped cream
¥1,000