



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 Appetizer

3 tipi di antipasti a mano libera dello chef

シェフおまかせ3種の前菜

Chef's choice of 3 appetizers

お一人様 ¥1,600 a persona / per person

5 tipi di antipasti a mano libera dello chef

シェフおまかせ5種の前菜

Chef's choice of 5 appetizers

お一人様 ¥2,500 a persona / per person

La Terra 山の幸 (前菜) Mountain delicacies (appetizer)

Carpaccio di bresaola di Wagyu fatta in casa, finger lime, semi di sesamo e olio affumicato.

自家製ブレザオラ(和牛の生ハム)、フィンガーライム、ゴマ、スモークオリーブオイル添え

Carpaccio of Wagyu beef with finger lime, sesame seed and smoked olive oil.

¥3,200

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

¥2,400

filetto di maiale tagliato a straccetti e peperoni misti saltati alla piastra

con guarnitura di aceto balsamico e scaglie di parmigiano

細切りポークとミックスパプリカ、バルサミコ酢とパルメザンチーズ添え

Pork stirps with mix peppers, balsamic vinegar and parmigian cheese flakes

¥2,800

Arancini ai sentori di zafferano con ripieno di carne,

adagiati su una fonduta di parmigiano reggiano stagionato 36 mesi e pioggia di tartufo nero

お肉入りサフラン風味のライスコロッケ、

36ヶ月間熟成のパルミジャーノ・レッジャーノチーズのクリームと黒トリュフ添え

Arancini (rice balls) with saffron flavour and filled with meat.

Served with a cream of parmigiano reggiano aged for 36 month and topped with black truffle.

¥2,800

IL Mare 海の幸 (前菜) Sea delicacies (appetizer)

Insalata di tonno rosso e cavolfiore marinato all'aceto bianco,

limone, sale, olive nere, pomodorini semi dry e prezzemolo.

赤身マグロとカリフラワーのレモン風味マリネ、パセリ、ドライトマト、ブラックオリーブ入り

Red tuna and cauliflower salad marinated with white vinegar, salt, lemon

and topped with dry tomatoes, black olives and parsley

¥2,800

Scottato di capesante su un letto di crema alle zucchine con sentori di menta e pinoli tostati

ホタテのソテー、ミント風味のズッキーニクリーム、ロースト松の実添え

Grilled scallops with mint flavoured zucchini cream and roasted pine nuts

¥3,000



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

¥3,600 ★ **Forma di stella** 星形 Star shape

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(サンマルツァーノD.O.P.)、水牛モッツァレラ、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(サンマルツァーノD.O.P.)、ナポリのモッツァレラ、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.), fior di latte mozzarella cheese from Naples,
basil leaves, EVO oil, grated Parmesan.

Margherita new style マルゲリータ ニュースタイル

¥3,200

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), in uscita stracciatella fior di panna e pesto di basilico.

トマトソース(サンマルツァーノD.O.P.)、ストラッチャテッラチーズ、バジルペースト

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), topped with stracciatella cheese and basil pesto.

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、種抜きタジヤスカオリーブ、
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(サンマルツァーノD.O.P.)、燻製モッツァレラ、燻製モッツァレラクリーム、山椒

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.) and smoked mozzarella cheese.

On top: smoked mozzarella cheese cream and sansho (Japanese pepper).

Bergamasca ベルガマスカ

¥3,200

Velo di pomodoro San Marzano D.O.P, gorgonzola, fior di latte di Napoli,
julienne di salame piccante ed infine basilico.

トマトソース(サンマルツァーノD.O.P.)、ゴルゴンゾーラチーズ、ナポリのモッツァレラ、辛いサラミ、バジル

A veil of tomato sauce (San Marzano D.O.P), gorgonzola cheese,
fior di latte mozzarella cheese from naples, basil and spicy salami.



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 トゥ

¥3,400

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
Fior di latte mozzarella cheese from Naples, forthcoming: Spanish raw ham aged 24 months, rocket pesto (homemade), flakes of goat's cheese.

Regina レジーナ

¥3,000

Fior di latte di Napoli, filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., in uscita basilico a julienne e origano.
ナポリのモッツアレラ、サンマルツァーノD.O.Pのトマト、バジル、オレガノ
Fior di latte mozzarella cheese from naples, tomato fillets (San Marzano D.O.P.), topped with basil and oregano.

Tonno - Subito トンノ・スビト

¥4,000

Base neutra cotta con ghiaccio, in uscita tartare di tonno rosso, crema di tofu ai sentori di limone, semi di sesamo e tartufo nero di stagione.
氷をのせて焼いたピッツァ、あとのせ赤マグロのタルタル、レモン風味の豆腐クリーム、ゴマ、黒トリュフ
Neutral pizza base cocked with ice, topped with red tuna tartare, tofu cream aromatized with lemon, sesami seeds and black truffle.

Bacca-qua Bacca-là バッカ・クア バッカ・ラ

¥3,200

Fior di latte di Napoli, in uscita baccalà fritto al tempo, mousse di rucola e acciughe, infine polvere di olive taggiasche..
ナポリのモッツアレラチーズ、揚げた塩タラ、ルッコラとアンチョビのムース、ブラックオリーブのパウダー
Fior di latte mozzarella cheese from Naples, topped with salted cod fried at the moment, rocket salad and anchovies mousse, finished with black olives powder.

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
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 linguine

¥4,000

Fettuccelle con crema di funghi misti e enoki fritti a guarnire,

il tutto coperto da tartufo nero di stagione

ミックスきのこクリームของ Fettuccine 揚げえのき茸と黒トリュフトッピング

Fettuccine with mixed mushrooms cream

topped with deep fried enoki and covered by black truffle

¥3,600

Gnocchetti fatti in casa con crema di zucchine, gamberoni rossi

e bottarga di muggine in polvere. A finire sakura ebi fritti

海老とズッキーニクリームの自家製ニョッキ からすみパウダーがけ

揚げた桜海老トッピング

Home made gnocchi with zucchini cream,

red shrimp and mullet roe powder topped with deep fried sakura ebi

¥3,800

Candele al ragù napoletano

ナポリ風濃厚ミートソースのカンデーレ

Candele with napolitan ragù

¥3,500

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



I Secondi メインディッシュ

Pesce del giorno alla mediterranea.

本日の鮮魚シチリア風、トマト、オリーブ、ケッパー添え
Today's fish served with tomatoes, capers and olives

¥4,500

Pesce del giorno all'acqua pazza con cozze e vongole.

本日の鮮魚アクアパッツァ（アサリとムール貝入り）
Today's fish served with in Acqua pazza with mussels and clams

¥4,500

Salsiccia di maiale nero fatta in casa

fatta servita con contorno di 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リエッリ添え
Home made black pork meat sausage served with potatoes pure
and sweet and sour friarielli

¥3,500

Tagliata di Wagyu della prefettura di miyazaki

con contorno di verdure alla griglia

宮崎県産和牛ステーキ 焼き野菜添え

Wagyu beef steak from miyazaki prefecture served with grilled vegetables

¥4,800

Dear customer

Please understand that we DO NOT have take away service NOR provide boxes
for the remaining food. Thanks for your cooperation.

お客様各位

当店では、お持ち帰りサービスや残った食品を入れる箱の提供は行っておりません。
お持ち帰りはできませんので、ご理解ご了承を賜りますようお願い申し上げます。



Il dolce デザート

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

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

Cannoli 3 pezzi
カンノーリ 3個
Cannoli 3 pieces
¥850

Torta caprese alle mandorle
アーモンドパウダーのカプリ風チョコレートケーキ
Capri-style chocolate cake with almond flour
¥850

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

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