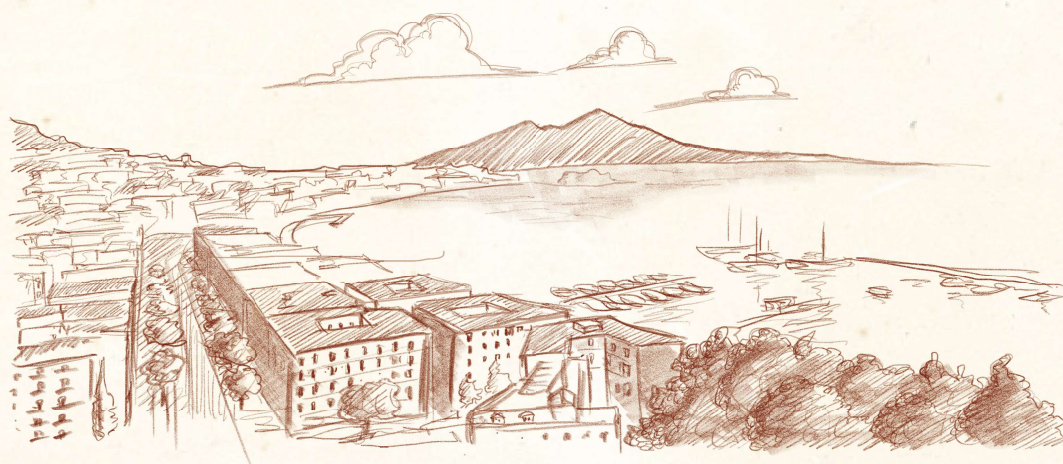




PIZZERIA

"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

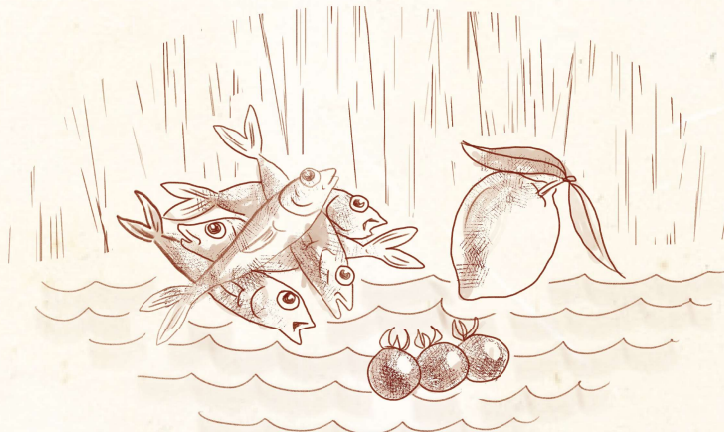
Coffee or Tea



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 scelti dallo 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)

Affettati misti

生ハムとサラミの盛り合わせ ¥3,000

Assorted ham and salami

Carpaccio di pesce fresco del giorno

本日の鮮魚のカルパッチョ ¥2,800

Today's fresh fish carpaccio

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 ¥3,000

Orange flavored crab salad with fennel, celery and mullet roe

Insalata Napoli sta' ca" con prosciutto crudo, pomodoro e scaglie di parmigiano

ナポリスタカのサラダ トマトと生ハム、パルメザンチーズのせ ¥2,600

Napoli sta' ca" salad with tomato, raw ham and parmesan flakes

ANTIPASTI CALDI

温かい前菜



Millefoglie di melanzane alla Parmigiana ¥2,400

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 ham and parmesan cheese

Polpette al sugo “Ricetta della nonna Gigina” ¥2,300

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.

Fregola con vongole, macchiato al pomodoro ¥2,600

フレーゴラとアサリのトマト煮

Fregola and clams with tomato sauce

Polipetti alla Luciana con crostini di pane carasau..... ¥2,500

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.

Fritto pesce del giorno ¥3,000

本日の魚介類のフリット

Today's deep fried seafood



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) ¥2,200

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

Marinara {Classica} マリナーラ (クラシック) ¥1,800

Salsa di Pomodoro SAN MARZANO DOP, olio aromatizzato all'aglio, scaglie di aglio fresco e origano.

サンマルツァーノD.O.Pトマトソース、ガーリックオイル、刻んだニンニク、オレガノ

SAN MARZANO DOP tomato sauce, garlic oil, chopped fresh garlic and oregano.

La Signora Marinara ラ シニョーラ マリナーラ ¥2,100

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 ¥2,400

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

Bambino バンビーノ ¥2,200

Salsa pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, grana grattugiato, basilico, olio EVO e patate fritte

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、フライドポテト

SAN MARZANO DOP tomato sauce, mozzarella from Naples, grated Grana cheese, basil, olive oil EVO and French fries

PIZZE BIANCHE

ピッツア・ビアンカ

Prosciutto e Rucola 生ハムとルッコラ ¥2,900

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

Esplosione di formaggi 炸裂フォルマッジ ¥3,000

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 モルタツツア ¥3,000

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

Funghetto フンゲット ¥2,600

Fiordilatte di Napoli, Grana Padano, funghi champignon, funghi misti grigliati, pepe nero

ナポリのモッツアレラ、グラナパダーノ、マッシュルーム、グリルミックスキノコ、黒こしょう

Fiordilatte from Naples, Grana Padano, champignon mushrooms, grilled mixed mushrooms, black pepper

Napoli sta'ca ナポリスタカ ¥3,000

Cremoso di porcini, fiordilatte, in uscita funghi champignon marinati in olio sale e pepe nero, pomodorini secchi, 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、バジル、グラナパダーノ

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

Parmigiana bianca パルミジャーナ ビアンカ ¥2,800

Crema di parmigiano, Fiordilatte di Napoli, melanzane fritte e prosciutto cotto

パルミジャーノクリーム、ナポリのモッツアレラ、揚げナス、ハム

Parmesan cream, Fiordilatte from Naples, fried eggplant and ham

PRIMI PIATTI

パスタ



Linguine allo scoglio

Condita e mantecata in un sugo di cozze, vongole, gamberoni, calamari e pomodorini. ¥4,000

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

Spaghetti con gamberoni, zucchini e bottarga di muggine ¥3,400

海老とズッキーニ、からすみのスパゲッティ

Spaghetti with prawns, zucchinis and muggine bottarga

Linguine al granchio ¥3,500

ワタリガニのトマトクリームソース リングイネ

Blue Crab linguine with tomato cream sauce

Candele al ragù 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 (tomato sauce, beef, pork)

Fettuccelle fatta in casa con crema di funghi misti, a guarnite con enoki fritti ¥3,000

いろいろきのこクリーム自家製フェットチーネ エノキのフリットのせ

Homemade fettuccine with mixed mushrooms cream topped with deep fried enoki

SECONDI

メインディッシュ

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 ¥4,900

宮崎県産黒毛和牛のタリアート 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.