

Risto Pizza

by Napoli sta ca



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。

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 freddi

冷たい前菜

Mano libera dello chef, tre antipasti

シェフおまかせ3種の前菜

Chef's choice of 3 appetizers

お一人様 ¥1,800 a persona
per person

Caprese di Mare con salsa tartufata

2 Bocconcino di bufala, carpaccio di pesce del giorno
a finire salsa tartufata

鮮魚のカルパッチョ入りカプレーゼ

トリュフ風味

水牛モッツァレラチーズ 2 個、本日の鮮魚のカルパッチョ、黒トリュフのソース

Caprese with Fish Carpaccio and Truffle

2 Buffalo Mozzarella Cheese, Fish Carpaccio, and Black Truffle sauce

¥3,200

Insalata RistoPizza

リストピッツアサラダ(野菜のみ)

※塩とバルサミコ酢、オリーブオイルは別皿

RistoPizza Salad (Vegetables only)

*Salt, balsamic vinegar and olive oil are served on a separate plate.

¥2,500

No Meat
No fish

Crostini di Polenta

Crostini di polenta sulla piastra, Affettato di bresaola e Cremoso di gorgonzola dolce a finire granelle di pistacchio del bronte

ポレンタのクロスティーニ

グリルしたポレンタのクロスティーニの上に、ブレザオラ(牛肉の生ハム)、ゴルゴンゾーラクリーム、ピスタチオ添え

Polenta Crostini

Grilled polenta crostini, sliced bresaola and cream of sweet gorgonzola, finished with chopped Bronte pistachios.

¥2,600

Lingotto di focaccia

Focaccia al forno con Stracciatella di bufala, Botan Ebi crudi marinato con sale e caviale, e olio EVO affumicato

フォカッチャのインゴット

フォカッチャの上に、水牛のストラッチャテッラチーズと、塩とキャビアでマリネした生のボタンエビのトッピング

Focaccia ingot

Oven-Baked Focaccia with Buffalo Stracciatella, Salt-and Caviar-Marinated Raw Shrimp, and Smoked Extra Virgin Olive Oil

¥3,000

Antipasti caldi

温かい前菜

Millefoglie di melanzana alla parmigiana

茄子とパルミジャーノチーズのオーブン焼き

Eggplant millefeuille parmigiana

No Meat
No fish

¥2,600

Polipetti alla luciana sul letto purea di patate

ルチアーナ風タコのトマト煮とマッシュポテト

Luciana-style octopus stewed in tomato sauce served with mashed potatoes

¥2,800

Frittura di mare misto e verdure in pastella

シーフードと野菜の衣揚げ

Deep fried seafood and vegetables in batter

¥3,200

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 ヶ月熟成のパルミジャーノチーズクリームと黒トリュフ添え

Arancini (rice balls) flavoured with saffron and filled with pork and beef. Served with a cream of parmigiano reggiano aged for 36 month and topped with black truffle.

¥2,800

Pizze rosse

トマトソースのピッツァ Tomato sauce pizza

Don Salvo

ドンサルヴォ

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.

¥3,600



Margherita Classica

No Meat
No fish

マルゲリータ クラシック

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.

¥2,600

Margherita new style

No Meat
No fish

マルゲリータ ニュースタイル

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.

¥3,200

Napoli e Japan

No Meat
No fish

ナポリと日本

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).

¥3,000

La signora Marinara

シニョーラ マリナーラ

Salsa di pomodoro frullata ai profumi d'aglio, pomodori a spicchi semisecchi 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.

¥2,500

Bergamasca

ベルガマスカ

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.

¥3,200

Pizze bianche

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

Fior di latte di Napoli, in uscita: prosciutto crudo spagnolo stagionato 24 mesi, pesto di rucola (fatto in casa), scaglie di formaggio caprino.

ナポリのモッツァレラ、24ヶ月熟成のスペイン産生ハム、自家製ルーコラペスト、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.

¥3,400



Regina

レジーナ

No Meat
No fish

Fior di latte di Napoli, filetti di pomodoro (San Marzano D.O.P.), in uscita basilico a julienne e origano.

ナポリのモッツァレラ、トマト(サンマルツァーノ D.O.P)、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.

¥3,000

La cocozza

ココツァ

Crema di zucca, fior di latte di Napoli, salsiccia fatta in casa. In uscita crema di provola e funghi enoki fritti.

かぼちゃクリーム、ナポリのモッツァレラ、豚肉の自家製サルシッチャ、燻製モッツァレラクリーム、エノキフリット。

Pumpkin cream, Fior di latte mozzarella cheese from naples, homemade pork sausage, smoked mozzarella cream, and fried enoki mushrooms.

¥3,200

Bacca-qua Bacca-là

バッカ・クア バッカ・ラ

Fior di latte di Napoli, in uscita baccalà fritto al tempo, mousse di rucola e acciughe, infine polvere di olive taggiasche.

ナポリのモッツァレラチーズ、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.

¥3,200

Da Nord a Sud

北から南へ

No Meat
No fish

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、ナポリのモッツァレラ、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.

¥3,400

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

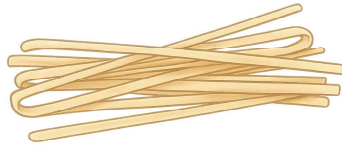


La Pasta

パスタ

Linguina ai frutti di mare

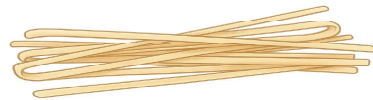
魚介のリングイネ
Sea food linguine



¥4,000

Spaghettoni al nero di seppia con tocchetti di seppia

イカ入りイカ墨のスパゲットーニ
Spaghettoni and squid in Squid ink sauce



¥3,800

Trofie con cremoso di pomodoro (San Marzano D.O.P.), stracciatella di bufala e basilico

トマトソース (サンマルツァーノD.O.P.) のトロフィーエ
ストラッチャテッラチーズとバジルのトッピング



Trofie with tomato sauce (San Marzano D.O.P.), stracciatella cheese and basil

¥3,500

Fettuccielle paglia e fieno con ragù bolognese in uscita cremoso di parmigiano e basilico

ボロネーゼミートソース 卵とほうれん草の2色のフェットチェッレ
パルメザンチーズクリームとバジル添え

Paglia e fieno fettuccelle with bolognese meat sauce
topped with parmigiano cream and basil



¥3,400

Amatriciana di tonno

Fusilli calabresi con salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), piccante
tocchetti di tonno rosso ed in uscita crema di mozzarella a fiocchetti e filetti di peperoncino.

ツナ・アマトリチャーナ

マグロ入り、辛いトマトソース (サンマルツァーノ D.O.P.) のフジッリ
モッツァレラクリームと糸とうがらし添え

Tuna amatriciana

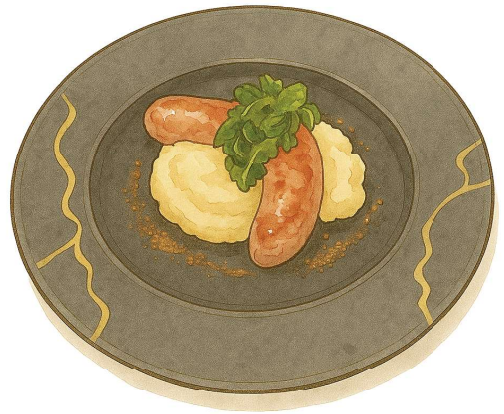
Fusilli calabresi with spicy tomato sauce (san Marzano D.O.P.),
red tuna, topped with mozzarella cream and chilli threads



¥3,600

I Secondi

メインディッシュ



Salsiccia di maiale nero fatta in casa

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 purée and sweet and sour friarielli

¥3,500

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

¥4,800

Tagliata di Wagyu della prefettura di miyazaki con contorno di verdure

宮崎県産和牛ステーキ(180g) 野菜添え

Wagyu beef steak from miyazaki prefecture served with vegetables

¥4,900

Con tutto il cuore vi auguriamo BUON APPETITO

どうぞお食事をお楽しみくださいませ

From the deep of our hearts we wish you “BUON APPETITO!”

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

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

Cannoli 3 pezzi

カンノーリ 3個

Cannoli 3 pieces

¥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