

# *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

## 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

## Insalata RistoPizza

リストピッソアサラダ(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.

No Meat  
No fish

￥2,500

# 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

## 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

## Polipetti alla luciana sul letto purea di patate

ルチア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

Arancini ai sentori di zafferano con ripieno di  
carne, adagiati su una fonduta di parmigiano reg-  
giano 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

トマトソースのピツツア 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 D.O.P.)、水牛モツツアレラ、バジル、ミニトマト、リコッタチーズ、辛いサラミ、パルミジヤーノパウダー

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

マルゲリータ クラシック

No Meat  
No fish

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.)、ナポリのモツツアレラ、バジル、EVO オイル、パルミジヤーノパウダー

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

マルゲリータ ニュースタイル

No Meat  
No fish

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

ナポリと日本

No Meat  
No fish

Salsa di pomodoro (San Marzano D.O.P.), Provolone 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.)、燻製モツツアレラ、燻製モツツアレラクリーム、山椒

Tomato sauce (San Marzano D.O.P) and smoked mozzarella cheese. On top: smoked mozzarella cheese cream and sansho (Japanese pepper).

¥3,000

## La signora Marinara

シニヨーラ 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、種抜きタジアスカオリーブ、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、ナポリのモツツアレラ、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ツツア Pizza without red tomato sauce

## Gustami-tu

ゲスタミ 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.

ナポリのモツツアレラ、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.

¥3,400



## Regina

レジーナ



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

ナポリのモツツアレラ、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

## 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.

ナポリのモツツアレラチーズ、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.

¥3,200

## La cocozza

ココツツア

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、ナポリのモツツアレラ、豚肉の自家製サルシッチャ、燻製モツツアレラクリーム、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

## Da Nord a Sud

北から南へ



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、ナポリのモツツアレラ、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.

¥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

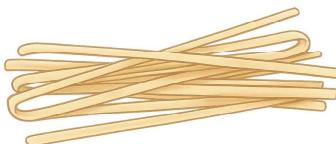


# La Pasta

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



¥3,500

## Fettuccelle 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  
モッツアレラクリームと糸とうがらし添え

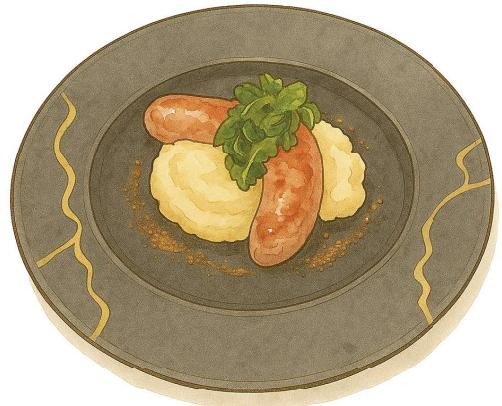
Tuna amatriciana  
Fusilli calabresi with spicy tomato sauce (San Marzano D.O.P.),  
red tuna, topped with mozzarella cream and chilli threads



¥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アリエッリ添え  
Home made black pork meat sausage  
served with potatoes purè and sweet and sour friarielli

¥3,500

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

本日の鮮魚アカアパツツア 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