

## Partenopeでは

ナポリ料理をはじめとした  
伝統的な南イタリアの郷土料理をお楽しみ頂けます。  
ご用途、ご予算に合わせてお選び下さい。

コース料理(2人様より)

### 【特選コース】

企業様のご会食やご家族のお集まり等、  
あらゆるシーンでご利用いただけます。  
お料理は一人ずつ提供するフルサービスのコースです。  
当店おすすめのお料理をお楽しみ下さい。

お一人様 ¥5,500

### 【美食コース】

ご結婚記念日、お誕生日のお祝いなど、さまざまな記念日や  
企業様の大切なお客様のご接待に、特別な時間をお過ごし頂ける  
まさに至福のコースです。  
最高の食材を使用した贅沢なひとときをお楽しみください。

お一人様 ¥7,150

※コース料理はテーブル全てのお客様のご注文にて承ります。

※客席にての携帯電話の使用はご遠慮下さい。  
※表示価格は消費税込み価格です。



## Stuzzichini

食事前のおつまみと自家製パン

### Zeppoline

ゼッポリーネ (ナポリ名物、海草の入った軽いフリッター) ¥550

### Giardiniera alla Partenope

自家製 野菜のピクルス盛り合わせ ¥550

### Olive assortite

オリーブ3種盛り合わせ

(グリーンオリーブ、ガエータオリーブ、ブラックオリーブのオープン 焼き) ¥825  
単品 ¥660

### Olive ascolane

肉詰めグリーンオリーブのフライ ¥660

### Frittura mista alla napoletana

ナポリ風フライ盛り合わせ (コロッケ、野菜、モッツアレチーズ、ゼッポリーネ) ¥1,100

### Pizza bianca al rosmarino

素焼きのピッツアローズマリー風味 ¥660

### Cestino di pane

自家製パン ¥440

### Grissino Taralli

グリッシーニ又はナポリ風タラリ (ナポリ地方のリング状クッキー) ¥330

## Antipasti

前菜

### Antipasto misto "Partenope"

パルテナペ風前菜盛り合わせ ¥1,760

### Insalata caprese

カプレーゼ (モッツアレチーズとフルーツトマト、バジルのサラダ) ¥1,320

### Mozzarella e prosciutto crudo di Parma

モッツアレチーズとパルマ産生ハムの取り合わせ ¥1,980

### Insalatina di campo (insalata mista)

ミックスサラダ ¥1,100

### Verdura alla griglia

いろいろな野菜のグリル焼き盛り合わせ ¥1,540

### Frittura mista di gamberi e calamari

えびとイカのフリットミスト ¥1,540

### Poipo affogato

明石産瀬れだこのトマト煮ナポリ風 ¥1,540

### Salsicce della casa al forno

自家製ソーセージのオープン焼き (2本) ¥1,650

※オーダー毎にお焼きしますので、お時間がかかります。

※表示価格は消費税込み価格です。

# Pizza

ピッツァ

## ◆トマトソースベースのピッツァ

### Pizza Marinara

マリナーラ (ニンニク、オレガノ、チーズなし) ¥1,430

### Pizza Margherita

マルゲリータ (モッツアレラ、バジコ) ¥1,540

### Pizza Partenope (con mozzarella di bufala e pomodorini freschi)

パルテノペ (チェリートマト、水牛のモッツアレラの特製ピッツァ) ¥1,870

### Pizza alle Melangane

メランザーネ (ナス、モッツアレラ、バジコ) ¥1,650

### Pizza Gaeta

ガエータ (ガエータオーブ、アンチョビ、チーズなし) ¥1,650

### Pizza Lasagna

ラザーニャ (モッツアレラ、サラミ、リコッタチーズ、バジコ) ¥2,090

### Pizza Pulcinella

プルチネッラ (ハム、アーティチョーク、ブラックオーブ、キノコ、モッツアレラ) ¥1,870

### Pizza alla diavola

辛いサラミの悪魔風ピッツァ (辛いサラミドゥイア、モッツアレラ、バジコ) ¥1,760

※ドゥイアはカラブリア州特産の豚肉の唐辛子ペーストです。

【チーズの変更も承ります】

※+330円でモッツアレラを水牛のモッツアレラへ変更できます。

※+330円でモッツアレラを水牛の製ブローヴォラへ変更できます。

## ◆トマトソースを使わないピッツァ

### Pizza Mastunicola

ナポリ最古のピッツァマストゥニコラ ¥1,430  
(ペコリーノ、バジコ、自家製ラードシンプルピッツァ、パンのかわりにもどうぞ)

### Pizza con Pomodorini Freschi

フレッシュトマトのマルゲリータ (チェリートマト、モッツアレラ、バジコ) ¥1,870

### Pizza ai Quattro Formaggi

4種類のチーズのピッツァ ¥1,870  
イタリア産ハチツを用意しております(+110円)

### Pizza Bianca con Prosciutto e Rucola

生ハムとルッコラのピッツァ・ビアンカ ¥2,420

### Pizza con Bocconcini di Bufala

ボッコニチーニ (一口大の水牛のモッツアレラ、チェリートマト、ルッコラ) ¥2,420  
\*表面だけ滑けて、中は滑けきらない食感が楽しめます。

### Pizza Campagnola

田舎風ピッツァ (自家製ソーセージ、ブロッコリー、モッツアレラ) ¥1,870  
\*冬季に限りブロッコリーをかき菜に替えられます。(+110円)

### Pizza all'Ortolana

オルトラーナ (たっぷり野菜の八百屋さん風) ¥1,980

### Pizza Bianca con Funghi e Prosciutto Crudo

きのこ生ハム (きのこ、生ハム、モッツアレラ) ¥1,870

### Pizza Antichi Sapori

アンティーキサポーリスキア島の名物ピッツァ! ¥2,200  
(水牛の醸製チーズ、ハム、チェリートマト、ルッコラセルバチカ)

### Calzone

カルツォーネ ¥1,980  
(リコッタ、モッツアレラ、ハム、ナポリチコリ、上に少量のトマトソース)

# Primi Piatti

パスタ料理

### Spaghetti al pomodoro e basilico

完熟トマトとバジコのスパゲッティ ¥1,430

### Spaghetti alle vongole

あさりのスパゲッティナポリ風 ¥1,540  
(チェリートマトを加えロゼに仕上げるのがナポリ風)

### Spaghetti alla bottarga con calamaretti

柔らかいイカとからすみのスパゲッティ ¥1,980

### Scialatielli allo Scoglio

海の幸たっぷりの自家製パスタシヤラティエッリ ¥2,420  
(手打ちの幅広い平麺です)

### Gnocchi ai quattro formaggi

4種類のチーズ和えじゃが芋のニョッキ ¥1,980

### Rigatoni alla Partenope

牛肉のオニオン煮込みソース和えリガトーニ パルテノペ風 ¥1,760

### Paccheri alla crema di funghi porcini e pancetta

ポルチーニ茸のクリームソース和えパッケリ ¥2,200  
(ナポリ地方にしかない珍しい特大のマカロニ)

★こちらのメニュー以外にお好みのものがありましたらお申し付け下さい。  
材料のそろう範囲でお作りいたします。

※表示価格は消費税込み価格です。

## ピッツァをより美味しく召し上がって頂くための提案です

美味しい食べ方とは、一言で言えばお好きにどうぞということですが、ナイフとフォークを使って食べるもよし、手で持って食べるもよしです。ただ、イタリアでは食べる分だけを切るという大切な習慣があります。ナポリにおいてはもちろん世界的にもナイフとフォークで食べる分だけを切る食べ方が一般的です。折角の熱々のピッツァを少しでも温かいまま召し上がり頂くには最初から全部切ってしまう方がいいのです。大勢で取り分ける場合はもちろん別ですが、お一人で召し上がる時はぜひ一度フォークとナイフでお楽しみください。より美味しく召し上がっていただけること間違いなしです。

*La pizza napoletana  
non ha inventori,  
non ha padri,  
non ha padroni,  
ma è frutto della genialità del popolo napoletano.*

ナポリピッツァには発明者もなく、  
父親も無く、  
所有者もいない。  
それは、ナポリ庶民の独創性の産物なのだ。

アントニオ・パーチェ  
「真のナポリピッツァ協会」会長