

# OBICÀ

Mozzarella Bar, Ristorante e Pizzeria

# MOZZARELLA BAR

## LE DEGUSTAZIONI

おすすめ盛り合わせ

Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana (80g) 3500  
1/2 1950

3種の水牛モzzarellaチーズ (80g) の盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アッフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ



Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana (80g) e Selezione di Salumi 4980  
1/2 2980

3種の水牛モzzarellaチーズ (80g) と  
4種イタリアンハムの盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アッフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ

Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana (80g) e Pomodoro Fresco 4500  
1/2 2500

3種の水牛モzzarellaチーズ (80g) と  
産地直送フルーツマトの盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アッフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ

Gran Degustazione di Mozzarelle di Bufala Campana 4600  
6種水牛モzzarellaチーズ盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アッフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ
- Burrata Pugliese モzzarellaレラ プッラータ
- Rotolo ロートリ2種
- Prosciutto Cotto alla Brace e Radicchio / Salmone Selvaggio Affumicato e Rucola 炭火蒸し上げのハム "プロシュートコット" とラディッキオ / ワイルドサーモンのスモークとルッコラ

## I TAGLIERI

タリエーレ

Salumi 1780  
サルーミ

- Prosciutto Crudo di Parma DOP パルマ産プロシュートDOP
- Salame Artigianale Romano ローマ産サラミ
- Mortadella con Pistacchio e Pepe モルタデッラ
- Prosciutto Cotto プロシュートコット
- Crostini di Pane ライ麦パン
- Olive Assortite オリーブマリネ



Formaggi 1860  
フォルマッジ

- Gorgonzola ゴルゴンゾーラ
- Grana Padano グラナパダーノ
- Crostini di Pane ライ麦パン
- Taleggio タレggio
- Fontina フォンティーナ
- Frutta Secca ドライフルーツ

BASKET OF FRESHLY BAKED BREADS ¥350 / PERSON  
お一人様350円のコペルト(イタリアンブレッド)チャージを頂戴しております。

## LA MOZZARELLA E LE SPECIALITÀ

モッツアレラチーズをお好みの組み合わせで

*Our Mozzarella is made in the Italian region of Campania and is DOP Certified (Denomination Origin Protected). The dairy farmers we have selected use only milk from their own herd to provide a superior product. We import Mozzarella twice a week to guarantee the freshest product possible.*

OBICÀで使用するモッツアレラチーズは、イタリアより空輸されるカンパーニャ地方の水牛モッツアレラチーズです。モッツアレラチーズの語源である「mozzare(引きちぎる)」の言葉通り機械ではなくすべてハンドカットで作られているのが特徴です。OBICÀのフレッシュでジューシーなモッツアレラチーズはそのままお召上がり頂けますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

|   |          |
|---|----------|
| Classica                                  | 1200     |
| クラシカ (80g)                                | 1/2 700  |
| スタンダードな水牛モッツアレラ                           |          |
| Affumicata                                | 1200     |
| アッフミカータ (80g)                             | 1/2 700  |
| わらで燻製した水牛モッツアレラ                           |          |
| Stracciatella                             | 1200     |
| ストラッチャテッラ (80g)                           | 1/2 700  |
| 生クリームと和えたプーリア伝統の水牛モッツアレラ                  |          |
| Burrata                                   | 3700     |
| ブルラータ (300g)                              | 1/2 2300 |
| クリーミーな食感と甘みの超フレッシュモッツアレラ                  | 1/4 1200 |
| Treccia                                   | 1350     |
| トレッチャ (100g)                              |          |
| 編み込んだ見た目も楽しい水牛モッツアレラ                      |          |
| Rotolo                                    |          |
| ロートリ                                      |          |
| 食材をロールした水牛モッツアレラ                          |          |
| • Prosciutto Cotto alla Brace e Radicchio | 750      |
| 炭火蒸し上げのハム “プロシュートコット” とラディッキオ             |          |
| • Salmone Selvaggio Affumicato e Rucola   | 800      |
| ワイルドサーモンのスモークとルッコラ                        |          |
| Selezione di Salumi                       | 1200     |
| イタリア産ハム4種盛り合わせ                            |          |
| Prosciutto Crudo di Parma DOP             | 750      |
| パルマ産プロシュートDOP                             |          |
| Salame Artigianale Romano                 | 700      |
| ローマ産サラミ                                   |          |
| Mortadella con Pistacchio e Pepe          | 650      |
| ボローニャ産ソーセージ “モルタデッラ”                      |          |
| Prosciutto Cotto alla Brace               | 700      |
| 炭火蒸し上げハム “プロシュートコット”                      |          |
| Pomodoro Fresco                           | 600      |
| 産地直送フルーツマト                                |          |
| Focaccina Rosmarino                       | 500      |
| ローズマリー風味のフォカッチーノ                          |          |

## ANTIPASTI

前菜

Caponata alla Siciliana 950  
シチリア風野菜のトマト煮込み “カポナータ”



Caciocavallo Saltato con Purea di Patate e Spinaci 1680  
熟成モッツアレラ “カチョカヴァッロ” のソテー ほうれん草のマッシュポテト添え

Verdure Grigliate con Salsa di Carciofi 1750  
季節野菜のグリル アーティチョークのディッピングソース

Carpaccio di Pesce del Giorno 1380  
南房総千倉町直送お魚のカルパッチョ

Gamberetti Saltati con Pomodori Secchi e Cavolfiore 950  
小海老、カリフラワー、ドライトマトの白ワイン風味ソテー

Crocchette di Patate con Mozzarella di Bufala Campana 780  
じゃが芋の揚げニョッキ “クロケット” 水牛のモッツアレラチーズのせ

Parmigiana di Melanzane Grigliate 980  
米ナスグリルとトマトソース、水牛モッツアレラのオープン焼き

## INSALATA

サラダ

Insalata di Prosciutto Crudo di Parma DOP, Funghi, Grana Padano e Rucola 1380  
パルマ産プロシュットとブラウンマッシュルーム、グラナパダーノチーズのルッコラサラダ

Insalata di Gorgonzola, Radicchio, Nocciola, Mela e Rucola 1480  
ゴルゴンゾーラとリンゴ、ラディッキオ、ヘーゼルナツのルッコラサラダ

Insalata Mista di Gamberetti alla Griglia, Arancia e Ricotta Salata 1600  
小海老グリルとオレンジ、リコッタサラータのベビーリーフサラダ

Insalata Mista di Pollo Ruspante alla Griglia, Caciocavallo e Pomodorini 1750  
グリルチキンとカチョカヴァッロ、季節野菜のベビーリーフサラダ



Insalata di Salmone Selvaggio Affumicato, Avocado, Pomodorini e Rucola 1580  
ワイルドサーモンのスモークとアボカドのベビーリーフサラダ

*Our pizza dough is left to rise for at least 48 hours. We then cook it on a refractory stone, designed to ensure even distribution of heat, so that every Obica pizza is especially crispy, light and digestible.*

オービカのピッツァは古代ローマ時代から作られている伝統レシピの“ピンサ”。「石臼で挽いたイタリア産の小麦粉」、「低温48時間発酵」、「2段階熟成」の3つのこだわり製法で、サクサクと軽い食感を実現しました。



Tartufo 3600  
(Mozzarella di Bufala Classica, Tortufo, Pesto di Funghi)  
タルトウーフォ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、マッシュルームペースト、トリュフ)

Classica 2500  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Pomodoro, Basilico Fresco)  
クラシカ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、トマトソース、バジル)

Bianca 2300  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pomodorini, Basilico Fresco)  
ビアンカ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、チェリートマト、バジル)

Basilico 2400  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco)  
バジリコ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、バジルペースト、松の実、フレッシュバジル)

Tonno 2700  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Pomodoro, Tonno Sott'olio, Pomodori Secchi, Acciughe)  
トンノ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、トマトソース、シチリア産マグロコンフィ、ドライトマト、アンチョビ)

Prosciutto 2700  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pomodorini, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma DOP)  
プロシュット  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、チェリートマト、ルッコラ、パルマ産プロシュット)

Bottarga 2800  
(Mozzarella di Bufala Classica, Broccoli, Bottarga, Acciughe)  
ボツタルガ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、サルデーニャ産ボツタルガ、プロッコリ、アンチョビ)

Verdure 2800  
(Mozzarella di Bufala Affumicata, Verdure Grigliate, Grana Padano)  
ヴェルデューレ  
(水牛モッツァレラ “アッフミカータ”、季節野菜のグリル、グラナパダーノ)

Funghi 2900  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Porcini, Funghi, Prosciutto Crudo di Parma DOP)  
フンギ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、ポルチーニソース、キノコ、パルマ産プロシュット)

N'duja 3000  
(Mozzarella di Burrata, Salsa di Pomodoro, N'duja)  
ンドゥイヤ  
(モッツァレラ “ブッラータ”、トマトソース、カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ”)

7 Formaggi 3200  
(Mozzarella di Bufala Classica, Affumicata, Straciatella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina)  
セツテ フォルマッジ  
(クラシカ、アッフミカータ、ストラッチャテッラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、グラナパダーノ、フォンティーナ)

## PASTA E PRIMI

ラザニア・パスタ・リゾット

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Lasagne con Ragù di Carne e Mozzarella di Bufala Campana<br>水牛モッツアレラとミートソースのラザニア  | 1850                           |
| Schiaffoni di Gragnano alla Sorrentina<br>水牛モッツアレラチーズとバジルのトマトソース 極太ショートパスタ “スキヤッフオーニ”                                   | 1450                           |
| Gnocchi di Patate con Radicchio e Crema di Gorgonzola<br>ラディッキオとクルミ、ゴルゴンゾーラクリームソース ニョッキ                                 | 1650                           |
| Ravioli Artigianali di Patate dolci con Funghi al Burro e Salvia<br>安納芋を詰めたラビオリと茸のソテー セージバターソース                         | 1900                           |
| Mafaldine di Gragnano con Gamberetti, Asparagi e Pesto di Basilico<br>アスパラガスと小海老のバジルペーストソース ヒダ状平打ちパスタ”マファルデ”            | 1750                           |
| Risotto con Porcini, Pancetta e Mozzarella di Bufala<br>ポルチーニ茸とパンチェッタ、水牛モッツアレラのリゾット                                     | 2400                           |
|   | <small>*イタリア産米を使用しています</small> |
| Riccioli con Ricci di Mare, Ricotta e Pistacchio<br>ピスタッチオとリコッタ、雲丹ペーストの カール状ショートパスタ “リッチョリ”                             | 2300                           |
| Tagliatelle con Tartufo, Pesto di Funghi e Mozzarella di Bufala Campana<br>トリュフと水牛モッツアレラ “ストラッチャテッラ”、マッシュルームペーストのタリアテッレ | 2600                           |
| Calamaretti di Gragnano con Astice, Granchio e Pomodorini<br>オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース リングショートパスタ “カラマレットィ”                | 3600                           |

## SECOND PIATTI

セコンド ピアットィ

|   |      |
|---|------|
| Tagliata di Manzo con Grana Padano e Rucola<br>牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズ、ルッコラ添え                                   | 3200 |
| Cotoletta di Vitello alla Milanese<br>仔牛のミラノ風カツレツ   | 2800 |
| Pollo al Forno con patate e Mozzarella di Bufala Campana<br>伊達鶏とじゃが芋、水牛モッツアレラのオープン焼き                            | 2700 |
| Agnello alla griglia con Funghi, Melanzane e Nocciola<br>ラムチョップのグリル 茄子とヘーゼルナッツ、茸のソテー                            | 3000 |
| Arrosto di Pesce Spada alla Siciliano<br>厚切りカジキマグロ、オリーブ、ケッパー、トマトのシチリア風ロースト                                      | 2700 |
| Pesce del Giorno alla griglia con Verdura della Stagione e Pesto di Olive<br>南房総直送本日のお魚と野菜のグリル レモン風味のオリーブペースト添え | 2900 |

### CONTORNI 付け合わせ

|  |      |                                      |     |
|--|------|--------------------------------------|-----|
| Patate fritte con Sale di Trapani e Rosmarino<br>じゃが芋のフリット ローズマリー風味            | 700  | Verdure Bollito<br>季節野菜のボイル          | 700 |
| Purea di Patate e Mozzarella di Bufala Campana<br>水牛モッツアレラのマッシュポテト             | 1200 | Insalata di Misticanza<br>ミックスリーフサラダ | 700 |
| Pomodoro e Mozzarella di Bufala Campana Grigliati<br>水牛モッツアレラと産地直送フルーツトマトのロースト | 950  | Insalata di Rucola<br>ルッコラサラダ        | 700 |

# DOLCI

デザート

Tiramisù Ricetta Tradizionale  
トラディショナルティラミス

900



Crema di Ricotta con Miele, Scorza d'Arancia e Pinoli  
リコッタチーズのクリーム 松の実とオレンジピールのハニーソース

950

Torta Caprese con Gelato di Crema  
カプリ風チョコレートケーキ クリームジェラート添え

900

Macedonia di Frutta di Stagione  
フレッシュフルーツのマチェドニア 季節のソルベット添え

800

Panna Cotta con Salsa di Mirtilli  
マルサラ風味のパンナコッタ ベリーソース

850

Crema Catalana con Pistacchi di Bronte  
ブロンテ産ピスタッチオのクレマカタラーナ

1000

Affogato al Caffè  
アッフォガート “エスプレッソとクリームジェラート”

750

Degustazione di Dolci  
3種ドルチェ盛り合わせ

1500

## I BICCHIERINI E VINI DA DESSERT

ミニドルチェ & デザートワイン



Cannoli Siciliani & Vino da Dessert  
リコッタクリームロール “カンノーリ シチリアーニ”  
& デザートワイン

1200

Tiramisù Ricetta Tradizionale & Vino da Dessert  
ミニティラミス & デザートワイン

1150

Seadas & Vino da Dessert  
サルディーニャ名物 揚げ菓子 “セアダス” & デザートワイン

1150

### VINI DA DESSERT デザートワイン

Vin Santo Del Chianti Classico  
ヴィン サント デル キャンティ クラシコ

1430

7700

Badia A Calibuono バディアア コルティブオーノ  
Trebiano, Malvasia トレビッオーノ50%、マルヴァーシア50%

Moscato di Noto  
モスカート ディ ノート

8400

Planeta プラネタ  
Moscato Bianco モスカートビアンコ100%

TO GREATER ENSURE THE QUALITY OF YOUR DINING EXPERIENCE,  
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTIONS.  
メニューに含まれているアレルギー物質(特定原材料7品目)については、スタッフにお問い合わせください。

WE DO NOT USE ANY GARLIC AND ONIONS.  
全てのメニューにガーリックとオニオンは一切使用しておりません。