

Bonta Napoletana

Menu di Cena

Cena 18:00 ~ 21:30



Pizzeria



Braceria

DAL 1995

CEŠARI!!



大人気の名物前菜全種盛り合わせとプリモ・セコンドピアットが選べるスタンダードディナー

Cena A デイナーA ¥2,980～ (税込 ¥3,278～)

※Coperto お席料(税込¥330)込の料金となります。

前菜盛り合わせ + チェザリの名物盛り合わせ + **下記よりチョイス** プリモ・セコンドピアット + **自家製パン** + **ドルチェ チョイス** 本日のジェラート 又は ティラミス
※その他ドルチェも+¥100(税込¥110)でお選びいただけます。(別紙ドルチェメニューをご覧ください。)

アンティパスト ～おすすめ前菜を一口ずつ全種類～

< 前菜盛り合わせ >

本日の前菜2種 (内容は日替わりメニューをご覧ください。)
 本日のズペッタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)
 切りたての生ハムと季節のフルーツ
 鶏レバーのブルスケッタ

< チェザリの名物盛り合わせ >

本日のフリット (内容は日替わりとなります。)
 パルミジャーナ ディメランザーネ (茄子とモッツアレラチーズの重ね焼き。)
 カプレーゼ アツラ チェザリ (海老と水牛モッツアレラのカプレーゼ仕立て。)



プリモ・セコンドピアット 下記より一品お選び下さい。

< ナポリピッツァ >

本日のナポリピッツァ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

マリナーラ (トマト・ニンニク・オレガノ チーズ無しの通好みシンプルピッツァ)

マルゲリータ (トマトソース・フィオール ディラッテ・バジルの定番ピッツァ)

マルゲリータ エクストラ **世界一** (真の水牛モッツアレラを使用したマルゲリータ) **+ ¥400**
(税込 ¥440)

ピッツァ フリッタ (トマトソース・リコッタ・フィオール ディラッテ・ハムを包んだ揚げピッツァ) **+ ¥300**
(税込 ¥330)

ピッツァ ルスティカ (リコッタ・フィオール ディラッテ・特選ハム・バジル) **+ ¥300**
(税込 ¥330)

ピッツァ 4フォルマッジ (フィオール ディラッテ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ アカシアの天然ハチミツ) **+ ¥300**
(税込 ¥330)

ピッツァ プロシュット エルッコラ (フィオール ディラッテ・チェザリ特選生ハム・ルッコラ) **+ ¥400**
(税込 ¥440)

< パスタ >

本日のパスタ (内容は日替わりメニューをご覧ください。)

スパゲッティー カーチョ エ ペペ (削り立てパルミジャーノとブラックペッパーのシンプルなパスタ)

スパゲッティー アマトリチャーナ (パンチェッタと玉ねぎのトマトソース)

リガトーニ カルボナーラ (パンチェッタと卵のクリーミーなソース。ショートパスタ) **+ ¥200**
(税込 ¥220)

スパゲッティー ボロニエーゼ (香味野菜とひき肉をじっくり煮込んだミートソース) **+ ¥300**
(税込 ¥330)

スパゲッティー ヴォンゴレ (チェリートマト入り、あさりのオイルソース) **+ ¥400**
(税込 ¥440)

スパゲッティー ネロ ディ セピア (イカ墨とヤリイカを使ったチェザリ秘伝の旨味あふれるソース) **+ ¥500**
(税込 ¥550)



基本は乾麺ですが、オリジナル生麺に替えられます。(カブト社小麦粉100%使用)

Tonnarelli + ¥100
(税込 ¥110)
 トンナレリ
 幅2mmの太く四角い形
 表面のざらつきがソースとよく絡みます。
 ルチアーノ ネロにオススメ。

Tagliatelle + ¥100
(税込 ¥110)
 タリアッテ
 幅6mmの平打ち。
 きしめん状の pasta。
 ボロニエーゼにオススメ。

Tagliolini + ¥100
(税込 ¥110)
 タリオリーニ
 幅3mm細めの平打ち pasta。
 軽めのソースによく合います。
 カーチュエペペにオススメ。

Pappardelle + ¥100
(税込 ¥110)
 パッパルデッレ
 幅17mmの平打ち。
 広がりボンド pasta。
 ジェノヴェーゼにオススメ。

Tortellini + ¥300
(税込 ¥330)
 トルテリーニ
 豚肉を包んだ指輪状の可愛い
 ショート pasta。
 カルボナーラにオススメ。

< メイン料理 >

ボルケッタ (ハーブを巻きこんだ豚バラ肉のジラロースト)

サルシッチャ アツラ プラーチェ (生ソーセージの薪火焼き)

ポッロ アル スピエド 1/2 (若鶏のジラロースト 1/2羽) **+ ¥300**
(税込 ¥330)

マイアーレ アツラ プラーチェ (本日の特選豚の薪火焼き) **+ ¥1,500**
(税込 ¥1,650)

マンゾ アツラ プラーチェ (本日の特選牛の薪火焼き) **+ ¥2,100**
(税込 ¥2,310)

ピステッカ アツラ フィオレンティーナ (本日の特選T(L)ボーンの薪火焼き) **+ ¥9,800**
(税込 ¥10,780)

ランチドリンク **+ ¥300**
(税込 ¥330)

ランチアルコール **+ ¥400**
(税込 ¥440)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・コココーラ
- ・ホットコーヒー
- ・アイ스티ー
- ・ジンジャエール
- ・ホットティー
- ・アイスウーロン
- ・オレンジジュース

- ・グラスビール
- ・グラスワイン(赤/白)
- ・グラススパマンテ

QRコードを読み取るだけ!

スマホで
オーダーの
お客様

**1ドリンク
サービス!!**

※アラカルの
ご注文は対象外と
なります。



季節の食材をつかった本日のおすすめフルコースディナー

CenaB デイナーB ¥5,980 (税込 ¥6,578)

※Coperto お席料(税込 ¥330)込の料金となります。

ミニPizza + 前菜盛り合わせ + パスタ + メイン + 手打ちパスタ + お好みのドルチェ + 自家製パン



<お口取りミニPizza>

マルゲリータエクストラ
本日のスペシャルピッツァ

<特別アンティパストミスト>

本日の前菜2種 切りたての生ハムと季節のフルーツ
本日のズペッタ パルミジャーナ ディメランザーネ
本日のフリット カプレーゼ アツラ チェザリ

<パスタ>

選べる本日のパスタ (日替わりメニューからお選び下さいませ。)

<メイン>

本日の特選牛薪火焼き料理

<メの一口手打ちパスタ>

選べるメの一口パスタ (下記から一品からお選び下さいませ。)

トンナレツリ アル ラゲーナポレターナ (小さな肉団子入りトマト煮込みソース)

タリアテツレ アツラ ルチアーナ (スルメイカの旨みたっぷりソース)

パツパルデツレ アル ジェノヴェーゼ (お肉とタマネギの煮込みソース)

<ドルチェ>

本日のドルチェ (日替わりメニュー裏のドルチェメニューからお選び下さいませ。)

<自家製パン>

セットドリンク + ¥300
(税込 ¥330)

セット
アルコール + ¥400
(税込 ¥440)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・コココーラ
- ・ホットコーヒー
- ・アイ스티ー
- ・ジンジャエール
- ・ホットティー
- ・アイスウーロン
- ・オレンジジュース

- ・グラスビール
- ・グラスワイン(赤/白)
- ・グラスस्पマンテ



要予約のスペシャルメニュー



前菜からドルチェまで、シェフにお任せ、オリジナル特別料理フルコース

CenaS デイナーS ¥6,000~

※メニューアレンジ出来ます。前日までにご要望をお伝え下さいませ。
例えば、、、「ハート形のピッツァを入れて」「メインは仔羊で」など