

*Bonta Napoletana*  
*Menu di Pranzo*

ランチセットメニュー

Pranzo 11:00 ~ 15:00

CESARI



Pizzeria



Braceria

DAL 1995

**CESARI!!**



ナポリピッツァ又はパスタが選べる、お気軽利用向けカジュアルランチ

# PranzoA ランチA ¥1,980～(税込¥2,178～)

※Coperto お席料(税込¥330)込の料金となります。

前菜盛り合わせ + 下記よりチョイス プリモピアット + 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 又は パネトーネ  
※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 ～チェザリ定番前菜の盛り合わせ～

<前菜盛り合せ>

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

鶏レバーパテのブルスケッタ



## プリモピアット

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** (真の水牛モッツァ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。(カブート社小麦粉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。  
ネーロ ディ セピアにオススメです。



Tagliatelle +¥100 (税込¥110)  
タリアテッレ

幅6mmの平打ち。  
きしめん状のパスタ。  
ボロニエーゼにオススメです。



Tagliolini +¥100 (税込¥110)  
タリオリーニ

幅3mm細めの平打ちパスタ。  
絡めのソースによく合います。  
カーチェエペペにオススメです。



Pappardelle +¥100 (税込¥110)  
パッパルデッレ

幅17mmの平打ち。  
広いリボン状のパスタ。  
ジェノヴェーゼにオススメです。



Tortellini +¥300 (税込¥330)  
トルテリーニ

豚肉を包んだ指輪状の可愛い  
ショートパスタ。  
カルボナーラにオススメです。

ランチドリンク +¥300 (税込¥330)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー
- ・ココア
- ・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

ランチアルコール +¥400 (税込¥440)

- ・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。





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ランチ

# Pranzo B ランチB

¥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 又は パネトーネ  
※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  
田舎風お肉のパテ

### < 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 ボロニェーゼ (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)



### < 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
- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー
- ・アイスクーヒー
- ・アイスティー
- ・アイスウーロン
- ・コココーラ
- ・ジンジャエール
- ・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!!

※アラカルトのご注文は対象外となります。

