



RistoPizza is the new vision of catering by “Napoli sta ca”.
We want to think we are at the forefront of Italian hospitality, with a new way of
imagining, preparing and enjoying pizza.
But not only that, RistoPizza by Napoli sta ca is also a restaurant
that aims to give its best with special dishes and selected ingredients.
If you are sitting at these tables today, it is because just like us, you are searching
something special and it is our job to meet your expectations.
From the deep of our hearts we wish you “BUON APPETITO!”

RistoPizza は、ナポリスタカの新しいビジョンとして生まれた、
レストランスタイルでピッツァをお召し上がり頂く、リストピッツァです。
私たちは、新しいスタイルで提供し、お客様に楽しんで頂くことで、
ピッツェリアではなくレストランとしての先駆者になりたいと考えています。
また、RistoPizzaは、特別な料理と厳選された食材で、
最高のパフォーマンスを目指すレストランでもあります。
本日、ここにいらっしゃるお客様のご期待に応えるのが私たちの使命です。
どうぞお食事をお楽しみくださいませ。

Buon appetito

Powered by



www.ristopizzatokyo.com



Antipasti

Choice of the chef, three appetizers from land to sea ¥1500 per person

La Terra

Marinated horse carpaccio with lemon caviar, cucumber and sesame seeds ¥2,500

Burrata and seasonal fruit ¥2,600

Eggplant millefeuille parmigiana ¥2,300

Il Mare

Seared scallops on pumpkin cream and coffee powder ¥2,500

Crab, celery and mullet bottarga salad ¥2,800

Tuna tartare, mozzarella and caramelized red onion ¥2,800

前菜

シェフおまかせ山と海から三種の前菜 ¥1,500 お一人様

山

馬肉のカルパッチョレモンキャビアマリネ、キュウリとゴマ添え ¥2,500

ブルータチーズと季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,600

茄子とパルミジャーノチーズのオープン焼きハム入り ¥2,300

海

ホタテの炙りパンプキンクリームとコーヒーパウダー ¥2,500

からすみ入り、蟹とセロリのサラダ ¥2,600

マグロのタルタル、モッツアレラチーズとキャラメル赤玉ねぎ ¥2,300

Cover charge 1 persona お一人様お席料 ¥550



Pizze rosse

Don Salvo ¥3,400

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), buffalo mozzarella, basil leaves and fresh cherry tomatoes.
In the crust: fresh ricotta and salami, finally grated Parmesan.

Margherita (Classica) ¥2,400

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), fiordilatte from Naples, basil leaves, EVO oil, grated Parmesan.

La signora Marinara ¥2,300

Blended tomato sauce with garlic aromas, baked semi-dried tomatoes, pitted Taggiasca olives, anchovy fillets, fresh oregano, garlic-scented EVO oil.

Viaggio in Calabria ¥2,600

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), fiordilatte from Naples, julienne of semi-spicy salami.
Outgoing: flakes of chilli ricotta, chilli fillets, basil-scented EVO oil.

Fihissima ¥3,000

Little tomato sauce and outgoing: Spanish coppa, freshly cut buffalo mozzarella, fig sauce and mustard drops, sprinkle of black pepper, EVO oil and finally chopped pistachios from Bronte.

D'inverno ¥2,600

Tomato sauce (San Marzano D.O.P.), fior di latte from Naples, Neapolitan sausage (homemade), pan-fried honey mushrooms flavored with thyme and rosemary.
Flakes of Parmigiano Reggiano and basil julienne.

ピッツァ ロッサ

ドンサルヴォ ¥3,400

トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、水牛モッツアレラ、バジル、ミニトマト、リコッタチーズ、サラミ、パルミジャーノパウダー

マルゲリータ(クラシック) ¥2,400

トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、バジル、EVOオイル、パルミジャーノパウダー

シニョーラ マリナーラ ¥2,300

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、種抜きタジャスカオリーブ、アンチョビ、オレガノ、ガーリック風味のEVOオイル

カラブリアの旅 ¥2,600

トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、辛いサラミ、唐辛子入りリコッタチーズクリーム、糸とうがらし、バジル風味のEVOオイル

フィギッシマ ¥3,000

トマトソース、スペイン産コッパ、水牛モッツアレラ、粒マスタード入りイチジクソース、黒胡椒、EVOオイル、ピスタチオ

ディンヴェルノ ¥2,600

トマトソース(サンマルツァーD.O.P)、ナポリのモッツアレラ、自家製サルシッチャ、タイムとローズマリー風味のしめじソテー、パルミジャーノ・レッジャーノスライス、千切りバジル



Cover charge 1 persona お一人様お席料 ¥550



Pizze bianche

JP Marghe ¥2,600

Fiordilatte from Naples, reduction of yellow datterino tomatoes and red San Marzano concentrate, drops of basil EVO oil

Gustami-tu ¥2,900

Fiordilatte from Naples, forthcoming: Spanish raw ham aged 24 months, rocket pesto (homemade), flakes of goat's cheese.

Appost' accussi ¥2,800

Pumpkin cream, Fiordilatte from Naples, shiitake mushrooms sautéed in EVO oil, salt and black pepper, smoked buffalo cream soup and basil julienne.

Parmigiana invertita ¥2,600

Fiordilatte from Naples, baked aubergines marinated in sweet and sour, fillet of semi tomatoes dry, aubergine chips, flakes of smoked dry ricotta, basil and chicken bottarga.

Pazz' e te ¥3,200

Fiordilatte from Naples. Outgoing: bacon from Spain, smoked buffalo cubes, semi-dry red datterino tomatoes, seasonal black truffle fillets, toasted almonds, julienne of fresh basil and sprinkles of black pepper.

Esplosione di formaggio ¥3,000

Sweet Gorgonzola cream, Fiordilatte from Naples. Outgoing: pecorino amatrice flakes, apricot jam, coffee powder and chopped parsley.

ピッツァ ビアンカ

JPマルゲ ¥2,600

ナポリのモッツアレラ、ダッテリーノの黄色いトマトソース、サンマルツァーノの赤いトマトソース、バジルオイル

グスタミ トウ ¥2,900

ナポリのモッツアレラ、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。

アポスト アックッシ ¥2,800

かぼちゃクリーム、ナポリのモッツアレラ、椎茸ソテー、塩、黒胡椒、燻製水牛モッツアレラクリーム、千切りバジル

パルミジャーナ インベルティタ ¥2,900

ナポリのモッツアレラ、ナスのアグロドルチェ、セミドライトマト、ナスのチップス、燻製リコッタチーズのスライス、バジル、からすみ風たまごのマリネ

パース エテ ¥3,200

ナポリのモッツアレラ、スペイン産グアンチャーレ、燻製水牛モッツアレラ、セミドライダッテリーノトマト、黒トリュフ、アーモンド、千切りバジル、黒胡椒

フォルマッジ ¥3,000

ゴルゴンゾーラドルチェのクリーム、ナポリのモッツアレラ、ペコリーノドルチェのクリーム、アプリコットソース、コーヒーパウダー、パセリ



Cover charge 1 persona お一人様お席料 ¥550



La Pasta

Seafood linguine ¥3,800

Fettucelle with Neapolitan ragù ¥3,000

Gnocchi with prawns in stew and smoked herring caviar ¥3,200

Paccheri with three tomatoes ¥3,000

I Secondi

Slice of Alfonsino my way, essence of acqua pazza and seasonal vegetables with pink garlic and chilli pepper ¥3,900

Homemade black pork sausage, mashed potatoes and sweet and sour broccoli ¥3,300

パスタ

魚介のリングイネ ¥3,800

ナポリ風濃厚ミートソースのフェットチーネ ¥3,000

燻製数の子と車エビのソースニョッケッティ ¥3,200

3種のトマトソースパッケリ ¥3,000

メインディッシュ

金目鯛のアクアパッツァ、ニンニクと唐辛子風味の季節野菜添え ¥3,900

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のアグロドルチェ添え ¥3,300

Cover charge 1 persona お一人様お席料 ¥550



Il dolce

Almond parfait with cocoa mousse and raspberry sauce ¥850

Bronte pistachio tiramisu ¥950

My vision of Baba` ¥850

Ricotta cheesecake with biscuit and tangerine sauce ¥850

デザート

アーモンドのパフェ ココアムースとラズベリーソース添え ¥850

ピスタチオのティラミス ¥950

ババ ¥850

ビスケット入りリコッタチーズケーキ、マンダリンソース ¥850



Cover charge 1 persona お一人様お席料 ¥550