



APPETIZER

おつまみ

- おすすめ** 茹でたて千葉県産おまさりの茹で落花生(温製) ¥780
八街産落花生日本一!茹でて美味しいんです!
- 自家製旬野菜のピクルス ¥650
色鮮やかな野菜の酢漬け
- ミックスオリーブ ¥680
3種類のオリーブ盛り合わせ
- 餃子産 イワシのコンフィ ¥600
新鮮な青黒イワシのオイルサーディン
- 切りたてプロシュート ¥720
やっぱり切り立ては香りからおいしく、ロドけが良いです、
- イタリヤ産プロシュートとサラミ盛り合わせ ¥1600
スライス仕立ての香り高いイタリヤ産生ハムとサラミの盛り合せ。ワインのお供に、ど〜ぞっ!



- おすすめ** 石野さんのフルーツマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ トリュフ風味 ¥1800
ミルクィな水牛モッツアレラと糖度の高いフルーツマトのちよっと贅沢なカプレーゼ。
- スルメイカのイカ墨アヒージョ ¥1480
ピリッと辛いイタリヤ産唐辛子とタコのピリ辛アヒージョ
- おすすめ** ぶりぶりマルチョウと特選シイタケのアヒージョ ¥1480
ブルブリジュシーなマルチョウと重り高いシイタケ。。ほんのり漁獲を開かせてます。
- 白モツとギアラのトマト煮込み 石窯焼き ¥1420
丁寧に下処理したハチノスをじっくり煮込んだフィレンツェの定番料理。

- おすすめ** ゆで上げポテのフリット グラナパダーノチーズ&黒胡椒 ¥980
香り豊かなチーズと胡椒でピリッと。おつまみにぴったりです。
- 佐倉きのご園の特選無農薬しいたけの石窯焼き たっぶりベコリーノチーズかけ ¥1080
肉厚の特選しいたけと旨みの香りを存分に引き出した逸品。
- 日替わり自家製フォカッチャ(1ピース) ¥200
2ピースより。余ったスープやソースに是非!

VEGETABLE AND CHEESE

お野菜・チーズ

- チーズの盛り合せ サボテンのジャム添え ¥1500
ワインに合うものをセレクトしてます
- ナッツとオレンジのサラダ ビーツドレッシング ¥1480
色とりどりの旬野菜と見た目華やかなビーツのドレッシングで。
- おすすめ** ハーブと石野さんのフルーツマトのバルサミコ酢マリネ ¥1600
- 旬!** ラムハツのコンフィとフルーツマト、セルバチコのマスタードマリネ ¥1880
裏メニューで大人気。じっくりコンフィで美味しく食べれます。ほんのり酸味があってこの時期ピッタリです。

房総直送の魚貝&野菜

黒焼PIZZAとワインの店

BOSSO FISH

房総お魚料理

- おすすめ** 本日のこだわり鮮魚のカルパッチョ ¥1380〜
内容は、スタッフにお尋ねください。
- 漁師直送ホンピノス貝とムール貝の白ワイン蒸し ¥1680
バケツにつけて、美味なり...レモンとオイルでシンプルに
- 旬!** 帆立とホワイトアスパラのガーリックバターで石窯焼き ¥1480
プリプリ肉厚の帆立を、こんがりど...
- おすすめ** 魚介のスパイシーフリット盛り合せ(甘エビ、ワカサギ、スルメイカ) ¥1520
ケイジャンスパイスで味付け、お酒が進みます。



MEAT

房総お肉料理

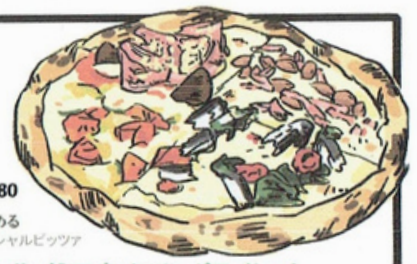
- 千葉県産銘柄鶏のモモ肉ロースト ローズマリーORクリーム煮 ¥2380〜
ローズマリーとニンニクで、香りまで美味しいジュシーな仕上がりに。
- いも豚の激辛チリソー ¥1180
熱々の鉄鍋でご提供します。お酒も進む辛さが食欲をそそります。
- 君津産イノシシの自家製うずまきサルシッチャ ¥1480
天然イノシシを使った"うずまき"自家製サルシッチャ
- おすすめ** 房総サルシッチャの盛り合せ(豚・チリソー・イノシシ) ¥2680
バラエティー豊かな豪遊盛。
- おすすめ** 君津産天然イノシシの自家製メンチカツ 2個 ¥1380
一つ一つ丁寧に仕込んだジュシーメンチ。臭み無く美味しいです。
- 君津産天然鹿肉のグリル ¥2480
淡白な君津産の天然鹿モモ肉を、じっくりグリル。バルサミコとチーズで召し上がってください。
- 山武産ロイヤル三元豚の肩ロース グリル ¥2380
身質の柔らかくジュシーな豚の肩ロースのグリル。シンプルに塩とレモンでお召し上がりください。
- 厳選牛のカイノミのソテー マルサラソース ¥2820
ヒレの中の希少部位のカイノミたっぷりバターで、...ほんのり甘みのあるシチリアのお酒を使ったソースです。
- おすすめ** 厳選A5和牛のモモ肉のグリル ポテトフライ添え ¥3480
たっぷりのポテトフライとこだわりの和牛の希少部位を丁寧にグリル。噛むたびに旨味があふれます。

PIZZA

窯焼きピッツァ

ピッツァ ボツォ ¥2280

房総の四季を表した4種類の味が1枚で楽しめる スペシャルピッツァ



- イチオシ 房総ピッツァ**
- 春: 南房総産 菜の花・銚子産イワシ・ドライトマト
- 夏: 季節のジェノベーゼ・生トマト
- 秋: 佐倉産 特選無農薬しいたけ・生ハム
- 冬: 八街産 落花生・自家製パンチェッタ

トマトソースベース

モッツアレラチーズ

- おすすめ** 南房総産バジルと厳選素材のマルゲリータ ¥1,480
南房総産バジル・モッツアレラ・トマトソース +550円で水牛モッツアレラ追加できます。
- 銚子産 イワシのマリナラ ¥1,300
銚子産イワシ・黒オリーブ・ケッパー・ガーリック・オレガノ・トマトソース
- 佐倉産 特選無農薬しいたけと生ハム ¥1,640
佐倉産しいたけ・生ハム・モッツアレラ・トマトソース
- いも豚チリソーと特選椎茸のピリ辛ピッツァ ビスマルク風 ¥1,680
ピリッとスパイシーPIZZA。お好みで卵を崩してお召し上がりください。
- おすすめ** 富津産 干し海苔としらす ¥1,680
富津産干し海苔・アンチョビ・しらす・モッツアレラ
- イチジク、自家製マーメレードのクアトロフォルマッジ ¥1,680
ゴルゴンゾーラ・タレージョ・バルメザン・モッツアレラ
- 千葉県産豚肉の白ワイン煮込みPIZZA レモンのせ ¥1,600
トロトロに煮込んだ豚肉の濃厚煮込みPIZZA。レモンで爽やかに。
- 旬!** 石野さんのフルーツマトと水牛モッツアレラのPIZZA ¥2280
もはや飲み物・糖度の高いフルーツを贅沢に...

PASTA

パスタ

- 旬!** 自家製柚子胡椒と塩昆布のベベロンチーノ 花かつおのせ ¥1420
自家製の柚子胡椒を使ったスパイシーで刺激的、でもちよっと和風なベベロンチーノです。
- 山武産ロイヤル三元豚のスモークパンチェッタで作る濃厚カルボナーラ ローマ風 リガトーニパスタ ¥1,520
じっくり燻製した自家製パンチェッタにローマ風の濃厚なチーズと卵、たっぷりの黒コショウをかけて、みょうかな...
- おすすめ** たっぶり魚介の豪快ベスカトーレ(ロソフ・ピアンコ) 出汁がうまいっ! 貝の旨味が、存分に楽しめます。 ¥1,880
- 燻製モッツアレラとバジルのトマトソースパスタ ¥1,520
香り豊かな千葉県産バジルと味わい深い燻製チーズを使ったトマトソース
- おすすめ** 特撰椎茸入りBOSSOのピリ辛ナポリタン 食べ応えのある太陽使用。 ¥1,460
山武産豚バラ肉自家製パンチェッタの入った濃厚ピリ辛ナポリタン。+500円で目玉焼きのせれます。
- 君津産シカと佐倉産椎茸のポロネーゼ ¥1,580
香り豊かな椎茸を使った自家製ミートソースが良く絡みます。
- 佐倉産しいたけとボルチーニのクリームリゾット ¥1,620
土産の米を使用(笑) オトーンが一生懸命和利りました。炭焼き職人風

BOSSOは房総食材にこだわった「房総イタリアン」スタイルです。

※食品アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出下さい

※23時以降のオーダーは、深夜サービス料として、お会計の10%を頂きます。ご了承下さい。



Truffle

— 産地直送の魚貝と野菜 —



窯焼PIZZAと
ワインの店。

ROSSO



・旬のフルーツと水牛モッツァレラ、生ハムのサラダ ¥1680

季節に合わせた旬のフルーツと、ほんのり甘いマスカルポーネ、水牛モッツァレラ・・・
添えた生ハムの塩気が絶妙です。スパークリングワイン、白ワインのお供にぜひ！！



・極太！！ホワイトアスパラと筍のピスマルク

ペコリーノチーズがけ・トリュフ風味 ¥1880

・柔らかトリッパのセモリナフリット

¥1580

・ラムランプのグリル ¥2480

人気のランプ。ラムならではの程よい風味が、
果実味のしっかりとした赤ワインとよく合います。

・国産牛のサーロイン200g ピステッカ ¥3000

脂が甘くうま味の強い厳選国産牛のサーロインをイタリア風ステーキで！

・ホタルイカ・筍・ドライトマトのパスタ

肝バターソース ¥1880

・ホタルイカとホワイトアスパラのPIZZA

燻製モッツァレラ ¥2020

※一本魚あります。

(窯焼き・アクアパッツァ)

