

『レストラン紹介』 第23回

Di Caputti (ジカプチ)

今回は、Av. Ephigenio Salles (エフィジェニオ・サーレス) 通り沿いの Mundi アパートの前にあるピザ & バー 「Di Caputti」をご紹介します。

店名の由来は、イタリア系オーナーの苗字「Caputti」から来ています。

Di Caputti は、4年ほど前にこの場所に本店を構え、現在は、Vieiralmes(ヴィエラベス)地区に2店目、そして5カ月前にマイアミに3店目を出店したとの事です。



早速マネージャーの Eric(エリック)さんに、お薦めメニューを尋ねました。

まずは、前菜バーにあるポルキロ(計り売り)を薦められました。サラミにハム、チーズカナッペと各種揃っています。

ちなみに一皿で、R\$7.00~R\$10.00 程の料金。



次に、2枚のピザ（大）を半分ずつ味を変え、合計4種類の味のピザを注文しました。

まずは、MODENA & HOGGIA R\$53.00

MODENAは我々が知る所のマルゲリータです。

トマトペーストの下地に、モザレラチーズとバジルが添えられた一品です。そしてHOGGIAは、カラブレーザ・ソーセージが、そぼろ状態でふんだんに敷き詰められたピザです。カラブレーザそのものの塩辛さが効いて、食の進むピザでした。



次に、SIENA & PIACENZA R\$63.00です。



SIENAは、我々が知る所のポルトゲーザです。

卵とハムが具材になっており、こったりタイプのピザです。そして、PIACENZAは少し変わったピザでした。下地にコンデンスミルクが敷かれ、モザレラチーズとブリチーズの上に、あんずジャムが菓子パンの様に塗られたピザです。あんずジャムとコンデンスミルクの甘さに、ブリチーズのしょっぱさが混ざり合う絶妙な味のピザでした。

そして最後に、TOMATE RECHEADO R\$23.00を頼みました。出汁の効いたトマトソースの中に、芯をくり抜いた丸ごとトマト2つ中にリコッタチーズとガーリックすりおろしが詰め込まれ、トッピングにはモザレラチーズが散りばめられたコクのあるイタリア料理の一品でした。



来客者を見ますと、家族連れが多く、常連客は、隣のワインショップからお好みの銘柄を注文し、前菜やピザを食べながら、ワインを楽しむ姿も見られました。

さて会計ですが、男4名で、ショップ20杯程飲み、R\$292.00(一人当たりR\$73.00)でした。お会計の半分以上がビール代でしたので、価格としてはお手頃なピザバーと思います。

日曜のお昼は閉店、夜は営業、月曜日のお昼は営業、夜は閉店、それ以外の曜日は、昼、夜(23:00pm まで)共に営業しています。

またお昼は、日替わりでのポルキロ(計り売り)、土曜のお昼は、Feijoada (フェジョアード) R\$30.00/一人で提供しています。

その他曜日により、ピザbuffeや小サイズのピザ価格で、大サイズが頂ける等、プロモーションを行っているとの事でした。

ご家族、お友達と気軽に立ち寄れるお店です。

どうぞ、一度、お試し下さい。

【 Di Capputi Pizza & Bar 】

住所：Av. Efigenio Sales, 2280
Shopping Mundi 内

TEL; 98212-1514 デリバリー：3307-4998

営業時間：

月曜日-土曜日：11：30～14：30

火曜日-日曜日：17：30～23：00



文責：広報企画委員 齊藤清之