



menu'

## ピッツァ【pizza】

税込み価格

### トマトソースベースのピッツァ

- 01 **マリナーラ** (にんにくとオレガノの香るシンプルなピッツァ) ¥1,200  
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジリコ、オリーブオイル
- 02 **アッチュガーナ** (マリナーラにアンチョビとフレッシュトマトでジューシーさをプラス) ¥1,400  
トマトソース、アンチョビ、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、バジリコ、オリーブオイル
- 03 **ピアンケッティ** (シラスとトマト、オリーブオイルだけのシンプルなピッツァ) ¥1,900  
釜揚げシラス、トマトソース、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジリコ、オリーブオイル
- 04 **コサッカ** (トマトソースに羊のチーズでアクセント) ¥1,400  
トマトソース、ミニトマト、ペコリーノ、バジリコ、オリーブオイル、グラナ
- 人気商品** 05 **マルゲリータ** (ナポリの定番ピッツァ、当店人気 No.1 !!) ¥1,900  
トマトソース、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 06 **サンタアナスタシア** (マルゲリータにジューシーなフレッシュトマト) ¥1,950  
トマトソース、ミニトマト、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 07 **ロマーナ** (アンチョビの塩気が食欲をそそるピッツァ) ¥2,000  
トマトソース、ミニトマト、アンチョビ、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 08 **プッタネスカ** (オリーブやケイパーなど個性的な食材がアクセント) ¥2,000  
トマトソース、ミニトマト、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、黒オリーブ、ケイパー、イタリアンパセリ、オリーブオイル
- 09 **ディアヴォラ** (悪魔風を意味する、唐辛子とサラミの入ったピリ辛マルゲリータ) ¥2,100  
トマトソース、サラミ、唐辛子、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 10 **マルゲリータ コン プロローヴォラ** (マルゲリータに燻製の香りをトッピング) ¥2,100  
トマトソース、燻製モッツアレラ、ミニトマト、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 11 **ディアヴォラ コン プロローヴォラ** (ピリ辛ピッツァに燻製の香りがびったり) ¥2,200  
トマトソース、燻製モッツアレラ、サラミ、唐辛子、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 12 **フォルナイオ** (水牛のリコッタチーズと黒胡椒が好相性) ¥2,200  
トマトソース、サラミ、黒胡椒、モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 人気商品** 13 **カプリチオーサ** (いろいろな具が楽しめるナポリ版ミックスピッツァ) ¥2,300  
トマトソース、きのこ、ハム、サラミ、オリーブ、モッツアレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 14 **ピッツァ ラサーニャ** (ナポリ風のラサーニャをピッツァにアレンジ) ¥2,400  
トマトソース、ハム、モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、グラナ、バジリコ、黒胡椒、オリーブオイル
- 人気商品** 15 **マルゲリータ D.O.C** (水牛のモッツアレラを使用したスペシャルなマルゲリータ) ¥2,500  
トマトソース、水牛乳のモッツアレラ、ミニトマト、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 16 **ラ ノティツァ** (ナポリの名店「ラ・ノティツァ」のオリジナルピッツァ) ¥2,500  
トマトソース、ミニトマト、きのこ、燻製モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、ルーコラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

### クリームソースのピッツァ

- 17 **パンナ エ サルシッチャ** (生クリームとソーセージが好相性の大人向けピッツァ) ¥2,100  
生クリーム、サルシッチャ、モッツアレラ、グラナ、黒胡椒
- 人気商品** 18 **シェフ** (きのこの食感が楽しいクリームピッツァ) ¥2,200  
生クリーム、ハム、きのこ、モッツアレラ、グラナ
- 人気商品** 19 **パンナ エ マイス** (クリームベースに甘いコーンとハム お子様連れにおすすめ) ¥2,200  
生クリーム、コーン、ハム、モッツアレラ、グラナ
- 20 **ピッツァ サクラマス** (芦ノ湖のワカサギを餌に育ったサクラマスのクリームピッツァ) ¥2,200  
生クリーム、モッツアレラ、玉葱、グラナ、ケイパー、サクラマス、イタリアンパセリ、黒胡椒
- チーズベースのピッツァ**
- 21 **エンツォ** (モッツアレラとアンチョビのシンプルなピッツァ ビールによく合います) ¥1,900  
モッツアレラ、アンチョビ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 22 **ピッツァ カプレーゼ** (モッツアレラとフレッシュトマトにオレガノの香り) ¥2,000  
モッツアレラ、ミニトマト、フレッシュバジリコ、オレガノ、オリーブオイル、グラナ
- 23 **スキヤッチャータ** (ラードの香ばしさと羊のチーズが楽しめるピッツァ) ¥2,000  
モッツアレラ、サラミ、黒胡椒、ペコリーノ、バジリコ、ラード、グラナ
- 人気商品** 24 **クワットロフォルマッジ** (4種類のチーズをトッピングした濃厚ピッツァ) ¥2,000  
モッツアレラ、クリームチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 25 **ピッツァ ビアンカ コン プロローヴォラ** (燻製モッツアレラの香りをシンプルに楽しむ一枚) ¥2,100  
燻製モッツアレラ、ペコリーノ、バジリコ、ラード、グラナ
- 26 **カンパニョーラ ビアンカ** (季節野菜を乗せて) ¥2,100  
季節の野菜、モッツアレラ、ルーコラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 27 **ピッツァ ラサーニャ ビアンカ** (ピッツァラサーニャをチーズベースにアレンジ) ¥2,300  
モッツアレラ、ハム、水牛のリコッタ、グラナ、バジリコ、黒胡椒、オリーブオイル
- 人気商品** 28 **プロシュット エ ルーコラ** (生ハムの塩気とルーコラの苦味が好相性) ¥2,400  
モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、生ハム、ルーコラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 包み焼きのピッツァ**
- 29 **リピエノ** (具材を包んだ、半月型ピッツァ) ¥2,400  
モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、サラミ、ハム、トマトソース、黒胡椒、グラナ、バジリコ、オリーブオイル
- 30 **チーロ ペディア** (個性的な食材を包んだ通好みの半月型ピッツァ) ¥2,400  
モッツアレラ、水牛乳のリコッタ、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、ルーコラ、サルシッチャ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

苦手なものや食材アレルギーのある方は、スタッフまでお伝えください。

食材の仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。