



menu'

ピッツア【pizza】

トマトソースベースのピッツア

- 01 **マリナーラ** (にんにくとオレガノの薫るシンプルなピッツア) ¥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ア) ¥1,800
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
- 05 **マルゲリータ** (ナポリの定番ピッツア、当店人気 No.1 !!) ¥1,800 **当店おすすめ**
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) ¥1,900
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ります) ¥1,900
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) ¥1,900
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) ¥1,900
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** ¥2,100
(マルゲリータに燻製の香りが楽しめます)
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** (ピリ辛ピッツアに燻製の香りがぴったり) ¥2,100
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) ¥2,100
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
- 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ア) ¥2,100
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 **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) ¥2,300
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
- 15 **ラサーニャ** (ナポリ風のラサーニャをピッツアにアレンジ) ¥2,300
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
- 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ア) ¥2,300
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ア

- 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ア) ¥2,000
生クリーム、サルシッチャ、モッツアレラ、グラナ、黒胡椒
- 18 **シェフ** (きのこの食感が楽しいクリームピッツア) ¥2,100 **当店おすすめ**
生クリーム、ハム、きのこ、モッツアレラ、グラナ
- 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) ¥2,100
生クリーム、コーン、ハム、モッツアレラ、グラナ

チーズベースのピッツア

- 20 **マストニコラ** (イタリアにトマトがなかった時代のピッツアの原型) ¥1,000
ペコリーノ、バジリコ、ラード、グラナ
- 21 **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) ¥1,900
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
- 22 **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ア 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
- 23 **スキヤッチャータ** (ラードの香ばしさがたまらないピッツア) ¥1,900
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
- 24 **クワットロフォルマッジ** ¥2,000 **当店おすすめ**
(4種類のチーズをトッピングした濃厚ピッツア)
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 **ピッツア ビアンカ コン プロローヴォラ** ¥2,100
(燻製モッツアレラの香りをシンプルに楽しむ一枚)
燻製モッツアレラ、ペコリーノ、バジリコ、ラード、グラナ
- 26 **ピッツア ダビデ** (パンチェッタと水牛のリコッタの組み合わせが好相性) ¥2,100
モッツアレラ、パンチェッタ、水牛乳のリコッタ、黒胡椒、グラナ、オリーブオイル、バジリコ
- 27 **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
- 28 **プロシュット エ ルーコラ** ¥2,300
(イタリア産ハムの塩気とルーコラの苦味が好相性)
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

包み焼きのピッツア

- 29 **リピエノ** (具材を包んだ、半月型ピッツア) ¥2,300
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ア) ¥2,300
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。

水牛乳を使用したチーズをご用意出来ない場合は、スタッフがお伝えします。

表示金額は、税込価格です。