

# PIZZA

ピッツァ



超高温の薪窯で焼き上げた、外はさっくり、内側はもちりのナポリスタイルピッツァ! 熱いうちにどうぞ!

毎週水曜日はピッツァが全種類200円 OFF!

## MARGHERITA



クリーミーでとろけるような食感と、コクの深い味わいが特徴の水牛モッツアレラ。  
\*マルゲリータブッフアラとマルゲリータスペチャーレに使用。

- **マルゲリータ** 1480  
Margherita  
トマトソース、バジル、グラナパダーノ、モッツアレラ  
ナポリカラーの定番ピッツァ!
- **マルゲリータ ブッフアラ** 1980  
Margherita Buffalo  
トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツアレラ  
ミルクィな水牛モッツアレラをたっぷり使ったまるやかなマルゲリータ
- **マルゲリータスペチャーレ** 2100  
Margherita Speciale  
ミニトマト、トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツアレラ、バージンオリーブオイル  
当店人気NO.1!フレッシュトマトの酸味が、ミルクィな水牛モッツアレラと相性抜群。



**マリナーラ** 1380  
Marinara  
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、エキストラバージンオイル  
シンプルイズザベスト。職人の腕が試される1枚。



**ロマーナ** 1580  
Romana  
トマトソース、バジル、オレガノ、アンチョビ、ミニトマト、ニンニク、モッツアレラ  
アンチョビの塩味、オレガノが絶妙にマリアージュ。



**ナポレターナ** 1480  
Napoletana  
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、ニンニク、バジル、ブラックオリーブ、ミニトマト、オイル  
アンチョビの旨味、オリーブが効いた大人ピッツァ。



**メランザーネ** 1650  
Melanzane  
トマトソース、ナス、アンチョビ、ケッパー、モッツアレラ、ブラックオリーブ、バジル、オレガノ、グラナパダーノ、揚げ茄子とモッツアレラのコクがマッチします。



**チチニエリ** 1600  
Ticinielli  
トマトソース、ミニトマト、オレガノ、バジル、しらす、ニンニク、オイル  
シラスの塩気とトマトの相性◎!ナポリでも定番。



**スカルパリエッロ** 1590  
Scarpariello  
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、ブラックオリーブ、コショウ、オイル、グラナパダーノ  
たっぷり粉チーズと胡椒の香りが食欲をそそる。



**ディアボラ** 1870  
Diavola  
青唐辛子、ンドウイヤ、ミニトマト、チキン、モッツアレラ、辛口サラミ、ブラックペッパー、グラナパダーノ、辛口サラミに、フレッシュの青唐辛子も加わり爽やか。



**バンビーノ** 1630  
Bambino  
トマトソース、バジル、コーン、マッシュルーム、ソーセージグラナパダーノ、モッツアレラ  
コーンたっぷり。子供から大人まで大人気!



**ビスマルクロッソ** 1700  
Bismarck rosso  
トマトソース、モルタデッラ、ルッコラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、卵、胡椒  
まるやかな卵、モルタデッラを合わせた贅沢な1枚。



チポッラ 1650

Chipolla

トマトソース、辛口サラミ、赤玉ねぎ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、タカノツメ

赤玉ねぎとサラミ、ゴルゴンゾーラでアテにも◎



ペスカトーレ 2530

Pescatore

タコ、エビ、シラス、イカ、ミニトマト、トマトソース、オレガノ、ニンニク、モッツアレラ、ハーブ

タコや海老、イカなど魚介がたっぷり、漁師風。



チチニエッリビアンカ  
コンリモーネ 1700

Cicinieri Bianca con Limone

シラス、レモン、ケイパー、ミニトマト、オレガノ、バジル、ブラックオリーブ、モッツアレラ、ニンニク、グラナパダーノ

お好みでレモンをかけてさっぱりどうぞ!



アンティーキ・サポーリ 1650

Antichi Sapori

ルッコラ、モルタデッラ、ミニトマト、グラナパダーノ、モッツアレラ、燻製モッツアレラ

フレッシュトマトとモルタデッラ、ルッコラの苦味、シンプルな食材の調和がとれたピッツァ。



ポルポ 1870

Porupo

タコ、ミニトマト、ニンニク、アンチョビ、モッツアレラ、ブラックオリーブ、ハーブ、グラナパダーノ

マダコとアンチョビ、相性抜群のハーブを散らした海風を感じる爽やかなピッツァ。



ラザーニャ 1700

Lasagna

茄子、ポロネーゼ、バジル、リコッタチーズ、モッツアレラ、グラナパダーノ

ナポリラザーニアをイメージした、定番ピッツァ。



クアトロ・フロマッジ 2200

Quattro Formaggio

ゴルゴンゾーラ、リコッタ、タレージョ、グラナパダーノ、モッツアレラ(ハチミツ別添え)

溶け合った4種のチーズ、風味豊かな味わい。



サルシッチャ・フリリエッリ 1820

Salsiccia Friariell

自家製サルシッチャ、フリリエッリ、モッツアレラ、燻製モッツアレラ

イタリア産フリリエッリを使用。燻製香が癖になる。



パターテ 1700

Patate

じゃがいも、ソーセージ、銚色玉ねぎ、燻製モッツアレラ、グラナパダーノ、胡椒

ジャンキーな食材で作る懐かしみのある味わい。



ビスマルク 1730

Bismarck

バジル、卵、マッシュルーム、モルタデッラ、グラナパダーノ、モッツアレラ

卵とマッシュルームにモルタデッラハムの旨味!



コット・エ・マイル 1650

Cotto E Mais

コット、コーン、生クリーム、バジル、ブラックペッパー、グラナパダーノ、モッツアレラ

お子様に人気、コーンとハムのシンプルピッツァ。



ブラッチョ・ディ・フェッロ 1650

Braccio Di Ferro

自家製ほうれん草ソース、サラミ、黒こしょう、グラナパダーノ、モッツアレラ

ほうれん草ソースにサラミと胡椒がアクセント。



ボスカイオーラ 1890

Boscaiola

キノコ、ケイパー、コット、グラナパダーノ、モッツアレラ

6種のキノコの旨味とケイパーの酸味に、

プロシュートコットのあと引く味わい



生ハムとルッコラ 2200

Raw Ham Rucola

トマトソース、ルッコラ、バージンオリーブオイル、生ハム、リコッタチーズ、グラナパダーノ、モッツアレラ

生ハムとルッコラが相性抜群。白ワインにピッタリ。



和牛のすき焼き風  
ビスマルク 2530

SUKIYAKI Bismarck

和牛すき焼き、マッシュルーム、リコッタチーズ、モッツアレラ、グラナパダーノ、実山椒、卵

シェフ特製すき焼きをふんだんに使用。香り豊かな実山椒で飽きの来ない1枚。



## Recommend! Seasonal Pizza

季節のスタジオーネ

2600

Stagione

季節の具材や、定番ピッツァ。おすすめの4種がひとつに!

\* 本日のピッツァは別紙メニューをご覧ください。またはスタッフまで。