

PIZZA MENU

約1000度の薪窯で焼き上げる、外はさっくり、中はもっちりとしたナポリピッツァ。 / Napoli pizza baked in a wood-fired oven at approximately 1,000 degrees Celsius, with a crispy outside and a chewy inside.



マルゲリータ 1305 [税込1410]
Margherita
トマトソース、バジル、グラナパダーノ、モッツァレラ
ナポリカラーの定番ピッツァ!

毎週水曜日は
マルゲリータの日!
909yen [税込1000]



マルゲリータ 1666 [税込1950]
ブッフアラ
Margherita Buffalo
トマトソース、バジル、グラナパダーノ、
水牛モッツァレラ
ミルクシーな水牛モッツァレラたっぷり。
まるやかなマルゲリータ。



マルゲリータ 1870 [税込2020]
スペチャーレ
Margherita Speciale
ミニトマト、トマトソース、バジル、グラナパダーノ、
水牛モッツァレラ、バージンオリーブオイル
当店人気NO.1! トマトの酸味が、
水牛モッツァレラと相性抜群。



マリナーラ 1203 [税込1300]
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。



ディアボラ 1712 [税込1850]
Diavola
青唐辛子、ンドウイヤ、ミニトマト、チキン、
モッツァレラ、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、フレッシュな
青唐辛子も加わり爽やか。



チチニエッリ 1509 [税込1630]
ピアンカ
コンリモーネ
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、モッツァレラ、
ニンニク、グラナ
お好みでレモンをかけて
さっぱりどうぞ!



サルシッチャ・ 1666 [税込1800]
フリアリエッリ
Salsiccia Friarielli
自家製サルシッチャ、フリアリエッリ、
モッツァレラ、燻製モッツァレラ
イタリア産フリアリエッリ使用。
燻製香が癖になる。



ローマーナ 1407 [税込1520]
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、モッツァレラ
アンチョビ、オレガノが
絶妙にマリナーラ。



バンビーノ 1462 [税込1580]
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、モッツァレラ
コーンたっぷり。
子供から大人まで大人気!



アンティーキ・ 1509 [税込1630]
サポーリ
Antichi Sapori
ルッコラ、モルタデッラ、ミニトマト、
グラナパダーノ、モッツァレラ、
燻製モッツァレラ
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。



ブラッチョ・ 1462 [税込1580]
ディ・フェッロ
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、モッツァレラ
ほうれん草ソースにサラミと
胡椒がアクセント。



ナポレターナ 1305 [税込1410]
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、オリーブが効いた
大人ピッツァ。



ビスマルクロッソ 1509 [税込1630]
Bismarck rosso
トマトソース、モルタデッラ、ルッコラ、
モッツァレラ、グラナパダーノ、卵、胡椒
まるやかな卵、モルタデッラを
組合わせた贅沢な1枚。



クアトロ・ 1787 [税込1930]
フロマッジ
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、モッツァレラ
(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。



パターテ 1462 [税込1580]
Patate
じゃがいも、ソーセージ、鮭色玉ねぎ、
燻製モッツァレラ、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。



メランザーネ 1462 [税込1580]
Melanzane
トマトソース、ナス、アンチョビ、ケッパー、
モッツァレラブラックオリーブ、バジル、
オレガノ、グラナパダーノ、
揚げ茄子とモッツァレラのコクが
マッチします。



チポッラ 1462 [税込1580]
Chipolla
トマトソース、辛口サラミ、赤玉ねぎ、
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、
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◎



ビスマルク 1509 [税込1630]
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、モッツァレラ
卵とマッシュルームに
モルタデッラハムの旨味!



ラザーニャ 1462 [税込1580]
Lasagna
茄子、ボロネーゼ、バジル、リコッタチーズ、
モッツァレラ、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。



チチニエッリ 1462 [税込1580]
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。



ペスカトーレ 2314 [税込2500]
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、
モッツァレラ、ハーブ
タコや海老、イカなど魚介がたっぷり、
漁師風。



和牛の 2314 [税込2500]
すき焼き風
ビスマルク
SUKIYAKI Bismarck
和牛すき焼き、マッシュルーム、リコッタチーズ、
モッツァレラ、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。



ボスカイオーラ 1712 [税込1850]
Boscaiola
キノコ、ケイパー、コト、
グラナパダーノ、モッツァレラ
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。



スカルパリエッロ 1407 [税込1520]
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
胡椒が食欲をそそる。



ポルポ 1712 [税込1850]
Porupo
タコ、ミニトマト、ニンニク、アンチョビ、
モッツァレラ、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。



コット・エ 1462 [税込1580]
・マイス
Cotto E Mais
コト、コーン、生クリーム、バジル、
ペッパー、グラナパダーノ、モッツァレラ
お子様に人気、コーンとハムの
シンプルピッツァ。



プロシュート 1916 [税込2070]
ルッコラ
Prosciutto Rucola
トマトソース、ルッコラ、生ハム、
バージンオリーブオイル、リコッタチーズ、
グラナパダーノ、モッツァレラ
生ハムとルッコラが相性抜群。
白ワインにピッタリ。