

PIZZA ROSSA トマトソースベース

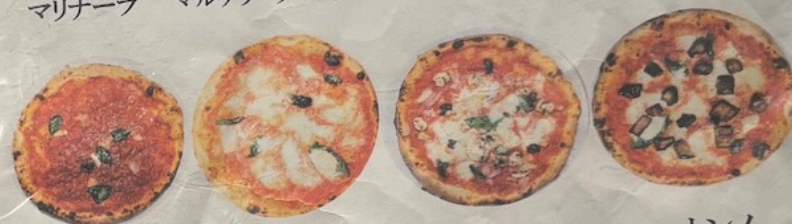
※全て税込み価格です

- ・ **Margherita** マルゲリータ ナポリピッツァの代名詞
(モッツアレラ、バジリコ) ￥1,900
- ・ **Marinara** マリナーラ シンプルで飽きのこない味
(バジリコ、オレガノ、ニンニクオイル) ※チーズ無し ￥1,400
- ・ **Margherita Extra** マルゲリータ エクストラ 1日枚数限定 ￥2,850
(水牛モッツアレラ、バジリコ) 当店ピッツァ職人が日本大会で2連覇したピッツァ
- ・ **Capricciosa** カプリチオーザ 具だくさんのよけりなピッツァ ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、黒オリーブ、ハム、マッシュルーム)
- ・ **Parmigiana** パルミジャーナ ￥2,300
(モッツアレラ、バジリコ、ナス)
- ・ **Diavola** ディアボラ ピリ辛でビールに合います!! ￥2,500
(モッツアレラ、バジリコ、サラミ、唐辛子)
- ・ **Siciliana** シチリアーナ 塩気があるのでワインに合います ￥2,200
(アンチョビ、バジリコ、ケッパー、黒オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル) ※チーズ無し
- ・ **Romana** ロマーナ ￥2,400
(モッツアレラ、バジリコ、アンチョビ、オレガノ)
- ・ **Tonno** トンノ ￥2,500
(モッツアレラ、バジリコ、ツナ、黒オリーブ)
- ・ **Popolo** ポポロ ピッツァ大会に出場した一品 ￥2,800
(バジリコ、サラミ、マッシュルーム、ミニトマト、黒オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル、胡椒) ※粉チーズのみ
- ・ **GG** ジージー クリーミーなリコッタとナス、サラミの相性が抜群 ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、ナス、リコッタ、サラミ)

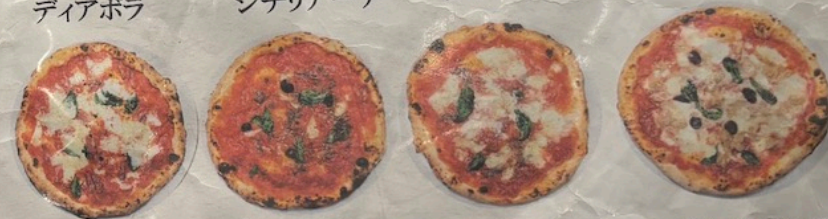
※全て税込み価格です

- ・ **4 stagioni** クアトロ スタジオーニ ￥2,300
(モッツアレラ、バジリコ、アンチョビ、ハム、サラミ、マッシュルーム)
- ・ **Pulcinella** プルチネッラ ※持ち帰りできません
(モッツアレラ、バジリコ、卵黄、生ハム)

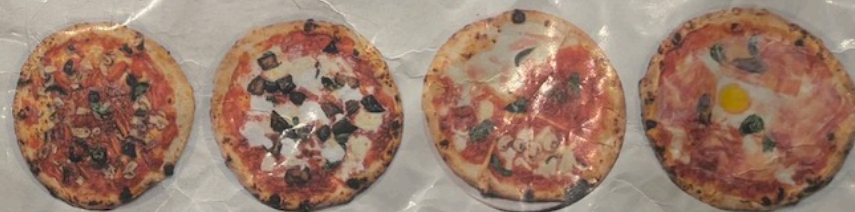
マリナーラ マルゲリータ エクストラ カプリチオーザ パルミジャーナ



ディアボラ シチリアーナ ロマーナ トンノ



ポポロ ジージー クアトロスタジオーニ プルチネッラ

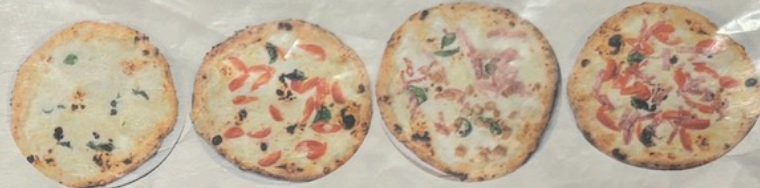


PIZZA BIANCA モッツアレラベース

※全て税込み価格です

- ・ Sorrentina ソレンティーナ ￥2,200
(モッツアレラ、バジリコ)
- ・ Al filetto ファiletto ￥2,500
ミニマトの甘味を感じるピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、ミニマト)
- ・ Macellaio マチェライオ ￥2,800
3種類の肉が入ったピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、サラミ、ハム、チコリ[豚肉])
- ・ Sant'Anastasia サンタアナスターシア 店長オススメ!! ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、ミニマト、サラミ)
- ・ Ortolana オルトラーナ ￥2,700
季節野菜を使ったピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、季節野菜)
- ・ Mais マイス ￥2,750
子供から大人まで好まれやすい味
(モッツアレラ、バジリコ、ハム、コーン)
- ・ Bismark ビスマルク ￥2,800
日本人が大好きな味
(モッツアレラ、ハム、マッシュルーム、半熟卵)
※持ち帰りできません
- ・ Puttanesca プッタネスカ ￥2,700
甘みと酸味を感じるあとひくピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、ミニマト、オレガノ)
- ・ Americana アメリカーナ ￥2,700
ボリュームたっぷりアメリカンな味
(モッツアレラ、バジリコ、ウィンナー、フライドポテト)
- ・ 4 formaggi クアトロ フォルマッジ ￥2,900
蜂蜜はおいっていますが
(モッツアレラ、エメンタール、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ) エメンタールの甘みを感じます
- ・ Monte bianco モンテビアンコ ￥2,900
※持ち帰りできません
(モッツアレラ、生ハム、ルーコラ)

ソレンティーナ ファiletto マチェライオ サンタアナスターシア



オルトラーナ マイス ビスマルク プッタネスカ



アメリカーナ クアトロ フォルマッジ モンテビアンコ



PIZZA SPECIALE スペシャルピッツァ

※全て税込み価格です

- ・ Ripieno リピエノ ￥2,900
ナポリでも人気の包み焼きピッツァ
(トマトソース、モッツアレラ、バジリコ、サラミ、リコッタ、胡椒)
- ・ Pizza fritta ピッツァ フリッタ ￥2,900
リピエノの揚げピッツァ
(トマトソース、煙製モッツアレラ、バジリコ、チコリ[豚肉]、リコッタ、胡椒)

・ *Tronchetto* トロンケット プーメラン型のピッツァ ¥ 2,900

(燻製モッツアレラ、エメンタールチーズ、生ハム、ルーコラ) ※持ち帰りできません

・ *Scudetto* スクデット ¥ 2,800

(モッツアレラ、バジリコ、ミニトマト、ほうれんそう)

・ *Olivella* オリベッラ 生の水牛モッツアレラを味わいたい方におすすめ ¥ 3,600

(トマトソース、ミニトマト、ルーコラ、水牛モッツアレラ) ※持ち帰りできません

・ *Cosacca* コサッカ 粉チーズとニンニクの香りが食欲をそそります ¥ 1,850

(トマトソース、ニンニクオイル、グラナパダーノ)

リピエノ



ピッツァフリッタ



トロンケット



スクデット



オリベッラ



コサッカ



Aggiunta トッピング

※全て税込み価格です

・ *Acciughe* アンチョビ ¥ 500

・ *Olive* 黒オリーブ ¥ 350

・ *Salame* サラミ ¥ 600

・ *Prosciutto cotto* ハム ¥ 500

・ *Prosciutto crudo* 生ハム ¥ 900

・ *Pomodori* ミニトマト ¥ 450

・ *Champignon* マッシュルーム ¥ 450

・ *Rucola* ルーコラ ¥ 500

・ *Fior di latte* モッツアレラ ¥ 600

・ *Mozzarella di bufala* 水牛モッツアレラ 変更金額 ¥ 950

モッツアレラからの変更金額のためモッツアレラがのっていないピッツァの場合は水牛モッツアレラとモッツアレラの合計金額の 1,550 円になります。

Antipasto

前菜

※全て税込み価格です

- ・ Insalata caprese カプレーゼ 水牛モッツアレラと甘いミニトマト ￥2,100
- ・ Prosciutto e rucola 生ハムサラダ 生ハムとルーコラのサラダ ￥1,400
- ・ Insalata mista ミックスサラダ 自家製ドレッシングをあえたサラダ ￥1,150
- ・ Prosciutto e mozzarella di bufala 生ハムと水牛モッツアレラ ￥2,600

Frittura

揚げ物

- ・ Crocchè コロッケ 1個 ナポリ人も大好きなモッツアレラ入りジャガイモコロッケ ￥360
- ・ Frittatina フリッタティーナ 1個 濃厚なグラタンコロッケ ￥360
- ・ Arancini アランチーニ 1個 モッツアレラ入りライスコロッケ ￥360
- ・ Angioletti アンジョレッティー ミニトマトの甘みを感じる生地のフライ ￥800
- ・ Zeppoline ゼッポリーネ ナポリ特有の揚げ物 サックリ、モチリしています ￥700
- ・ Verdure fritte ヴェルドゥーレフリッテ 色々野菜のフライ ￥800
- ・ Patatine パタティーネ フライドポテト ￥650
- ・ Fritto misto フリットミスト フライの盛り合わせ 3~4名様にオススメ ￥3,300

コロッケ、アランチーニ、フリッタティーナ、パタティーネ、ヴェルドゥーレフリッテ、ゼッポリーネが入っています。

※ナポリのピッツェリアならではの揚げ物です。シンプルな料理ですが、全ての年代から好まれているものばかりです。

ピッツアの注文時のお願い

- ①ピッツアのカットの有無
- ②順番に出すか全部一緒に出すかを伺うようになりましたので教えてください。

ナポリのピッツェリアではあまりシェアせずに各々が好きなピッツアを選んで食べています。日本人のラーメン屋やそば屋で食べる感覚と似ています。

当店では創業以来上記のようにナポリのピッツェリアの文化を少しでも知ってもらえるようピッツアを切らずに提供し、お客様自身のフォークナイフで食べていただくというやり方をとっていましたが、温かくおいしい状態を食べてもらいたいのでお客様の好みでどうぞ選んでください。

* 当店のピッツアは30cm前後です。(スペシャルピッツアを除く)

* ピッツアはピザ皿のままカットした方が切りやすいです。

* ピッツアは外側より中心からカットしたほうが切りやすいです。(別紙参照)

* ナポリピッツアは短時間で焼き上げるため、焼き上がりが一番おいしく、又おいしく食べられる時間が短い食べ物です。

ぜひピッツアが運ばれてきたら、最初の一口を楽しんでください。

* お子様をお連れの方はやけどしないよう気を付けて食べさせてください。大きくなったらナポリと同じスタイルで食べて頂けると嬉しいです。