

※すべて外税表示となっております

<Pizze bianche> チーズのピッツァ (トマトソースを使わないピッツァ)

- 13, サラミとゴルゴンゾーラ *Salame e Gorgonzola* ¥2,000
(モッツアレラ、サラミ、ゴルゴンゾーラの北イタリア風ピッツァ！)
- 14, プロシュートコット *Prosciutto cotto* ¥2,200
★ 本店カ・デル・ヴィアーレ 渡辺シェフのおすすめ！！ (モッツアレラ、イタリアンハム、プロヴォローネチーズ)
- 15, 自家製サルシッチャとカルチョーフィのピッツァ *Salsiccia e carciofi* ¥2,300
(モッツアレラ、自家製ソーセージ、カルチョーフィ、キノコ)
- 16, お野菜たっぷり 菜園風ピッツァ *Ortolana bianca* ¥2,000
(季節のお野菜をふんだんに使ったピッツァです。)
- 17, ヴェネチア風、トレヴィスのピッツァ *Torevigiana* ¥2,000
(モッツアレラ、トレヴィス、イタリアンハム)
- 18, 天使の海老ときのこのピッツァ！！ *Mari e monti* ¥2,300
(モッツアレラ、天使の海老、キノコ、アンチョビ、オレガ)
- 19, クアトロ フォルマッジ *Formaggi* ¥2,000
(四種類のイタリアンチーズピッツァ！)
- 20, ミモザ *Mimosa* ¥1,900
(モッツアレラ、キノコ、ツナ、ゆで卵、パルミジャーノ)
- 21, カルボナーラ *Carbonara* ¥2,000
(モッツアレラ、卵、パルミジャーノ、パンチェッタ、黒こしょう風味)

<Pizze mezzo e mezzo> チーズのピッツァのハーフ&ハーフ！！

- 22, プロシュートコット & サラミとゴルゴンゾーラ *Prosciutto cotto* ¥2,400
(ハムとパルミジャーノ、サラミとブルーチーズどちらも素敵な組み合わせで) & *Salame e gorgonzola*
- 23, 自家製サルシッチャとカルチョーフィ&ツナときのこ ピリ辛ピッツァ *Salsiccia e carciofi* ¥2,300
(自家製サルシッチャもツナもピリ辛が良く合います。) & *Tonno e funghi*
- 24, カプリチオーザ *Capricciosa* ¥2,500
(ピッツァ職人の気まぐれピッツァ！ハーフ&ハーフと言わず何種類も！！)

★お好きなピッツァを2つ選んで ハーフ&ハーフ も出来ます！！

2つのピッツァの平均のお代金に+500yenで

トマトソースとチーズのピッツァのハーフ&ハーフも出来ます。

どうぞスタッフまで。