

※すべて外税表示となっております

## <Pizze rosse> トマトソースのピッツア

---

- |   |                                      |        |
|---|--------------------------------------|--------|
| 01, 生ハムとルーコラ<br>(モッツアレラ、パルマ産生ハム、ルーコラ、パルミジャーノ)                 | <i>Prosciutto crudo<br/>e rucola</i> | ¥2,500 |
| 02, クアトロ スタジオーニ<br>(モッツアレラ、イタリアンハム、黒オリーブ、キノコ、カルチョーフィ)         | <i>Stagioni</i>                      | ¥1,900 |
| 03, マルゲリータ<br>(本場ナポリの定番ピッツア)                                  | <i>Margherita</i>                    | ¥1,500 |
| 04, マルゲリータ ブファラ<br>(伝統的な、水牛のモッツアレラを使ったマルゲリータ)                 | <i>Margherita bufala</i>             | ¥2,300 |
| 05, ツナとパプリカ<br>(モッツアレラ、ツナ、パプリカ)                               | <i>Tonno e peperoni</i>              | ¥1,800 |
| 06, ナポレターナ<br>(モッツアレラ、アンチョビ、ケイパー、オレガノ)                        | <i>Napoletana</i>                    | ¥1,800 |
| 07, ビスマルク<br>★ <u>村上店長のおすすめ!!</u> (モッツアレラ、半熟卵、パンチェッタ、パルミジャーノ) | <i>Bismark</i>                       | ¥2,200 |
| 08, 天使の海老のピッツア!!<br>(天使の海老を、パリッと焼きあげた頭まで一緒にお召し上がり下さい。)        | <i>Marietto</i>                      | ¥2,200 |
| 09, ペスカトーラ<br>(海の幸たっぷり魚介贅沢ピッツアです!)                            | <i>Pescatora</i>                     | ¥2,500 |

## <Pizze mezzo e mezzo> トマトソースピッツア ハーフ&ハーフ!!

---

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 10, 生ハムとルーコラ & マルゲリータ<br>★ <u>お客様人気NO.1ピッツア!</u> (大人気ピッツア同士のハーフ&ハーフ。) | <i>Prosciutto e rucola<br/>&amp; Margherita</i> | ¥2,300 |
| 11, ナポレターナ & マルゲリータ<br>(ピッツアの本場ナポリの伝統的な2種類のピッツア)                      | <i>Napoletana<br/>&amp; Margherita</i>          | ¥1,900 |
| 12, イタリアンハムとパプリカ & ツナとキノコ<br>(トマトソースにハムとツナどちらもブォーノです。)                | <i>Argentina<br/>&amp; Tonno e funghi</i>       | ¥2,200 |

※コペルト(席料)としてディナーのみお一人様 ¥300 頂いております。

※テイクアウトもごさいますのでお気軽にお尋ねください。

箱代 ¥100