

トマトソースのピッツア

Pizze Rosse

すべて外税表示となります

マルゲリータ Margherita ¥1,500
(モッツアレラ、バジル)

マルゲリータDOC Margherita DOC ¥2,300
(水牛のモッツアレラ、バジル)

★ピッツアイオーロ谷口のおすすめ!!!

イタリアンツナ Tonno ¥1,700
(モッツアレラ、イタリアンツナ、ケイパー)

アンチョビ Napoletana ¥1,700
(モッツアレラ、アンチョビ、ケイパー、オレガノ)

ビスマルク Bismarck ¥2,000
(モッツアレラ、パンチェッタ、卵、パルミジャーノ)

ピリ辛！サラミとオリーブ Diavola ¥2,000
(モッツアレラ、サラミ、オリーブ、ンドゥイア)

天使の海老 Gamberi ¥2,200
(モッツアレラ、天使の海老)

生ハムとルーコラ Prosciutto curudo e rucola ¥2,500
(モッツアレラ、パルマ産生ハム、ルーコラ、パルミジャーノ)

お客様人気No.1!ハムの塩味、ルーコラの風味、チーズのコク。絶妙のバランス。

ペスカトーラ Pescatora ¥2,500
(モッツアレラ、天使の海老、貝)

チーズのピッツア

Pizza Bianche

すべて外税表示となります

クアトロ フォルマッジ Formaggi ¥2,000

(4種のおすすめチーズ)

★店長田中のおすすめ！！ワインともよく合います♪

ミモザ Mimosa ¥2,000

(モッツアレラ、イタリアンハム、卵、パルミジャーノ)

季節野菜たっぷり菜園風 Ortorana ¥2,000

(モッツアレラ、季節野菜、パルミジャーノ)

ゴルゴンゾーラとサラミ Gorgonzola e salame ¥2,000

(モッツアレラ、サラミ、ゴルゴンゾーラ)

カルボナーラ Carbonara ¥2,200

(モッツアレラ、卵、パンチェッタ、パルミジャーノ)

プロシュートコット Prosciutto cotto ¥2,200

(モッツアレラ、イタリアンハム、パルミジャーノ)

★本店 *Ca' del Viale* 渡辺シェフおすすめ！！

生ハムとルーコラ Biancaneve ¥2,600

(モッツアレラ、パルマ産生ハム、ルーコラ)

カプリチオーザ Capricciosa ¥2,600

(ピッツア職人の気まぐれピッツア！)

★お好きなピッツア2つ選んで”ハーフ&ハーフ”も出来ます！！

選んだ2つのピッツアの代金の平均+500yenです！

チーズを使わないピッツア

Pizze Marinara

すべて外税表示となります

シンプルなマリナーラ Marinara ¥1,000
(トマトソース、ニンニク、オレガノ)

イタリアンツナ con tonno ¥1,200
(トマトソース、ニンニク、オレガノ、イタリアンツナ、ケイパー)

アンチョビ con acciughe ¥1,200
(トマトソース、ニンニク、オレガノ、アンチョビ、ケイパー)

パンチェッタ con panchetta ¥1,500
(トマトソース、ニンニク、オレガノ、パンチェッタ)

天使の海老 con gamberi ¥1,800
(トマトソース、ニンニク、オレガノ、天使の海老)

デザートピッツア

Pizze Dolci

すべて外税表示となります

ヌテッラ Nutella ¥2,000
(チョコレート、ヘーゼルナッツ、ジェラートを添えて♪)

季節のフルーツ Frutta ¥2,200
(季節のフルーツ、クリーム)