

Pizza rossa トマトソースのピッツァ (税別表示)



【水牛のモッツァレラ】

水牛のモッツァレラは、濃厚でほんのりとした甘みがあり、香りも豊か。

乳牛より軽やかでクリーミーな味わいをお楽しみ頂けます。

MargheritaDOC (マルゲリータDOC)

¥2,300

☆水牛のモッツァレラ チェリートマト バジル

Margherita (マルゲリータ)

¥1,500

モッツァレラ バジル

Tonno (イタリアンツナ)

¥1,700

モッツァレラ イタリアンツナ ケイパー

Napoletana (アンチョビ)

¥1,700

モッツァレラ アンチョビ ケイパー オレガノ

Bismarck (ビスマルク)

¥2,000

モッツァレラ パンチェッタ 卵 パルミジャーノ

Gamberi (天使の海老)

¥2,500

モッツァレラ ☆天使の海老 ケイパー オレガノ

Prosciutto crudo e rucola

(生ハムとルーコラ)

¥2,500

モッツァレラ パルマ産生ハム ルーコラ パルミジャーノ



Diavola

(サラミとオリーブ)

ピリ辛

▲
¥2,000

モッツァレラ サラミ オリーブ ンドゥイア



【天使の海老】

南太平洋の楽園『天国に一番近い島』
として知られる、ニューカレドニアの
汚れのない美しい安全な海水で
一切の添加物を使わずに
自然食のみで養殖されている海老。

世界最高峰の品質である証明の
「QUALICERT」の認定を受けています。

Pescatora (ペスカトーラ)

モッツァレラ ☆天使の海老 貝

¥2,600
