

PIZZA SET

1ピッツァ+1ドリンク



Margherita

マルゲリータ
トマト、フィオルディラッテ
バジル、オイル、チーズ

現地オーダー率No.1 ¥2,500



Marinara

マリナーラ
トマト、ニンニク
オレガノ、オイル

¥2,100



Primavera di Cicinielli

プリマヴェーラ・ディ・チチニエッリ
しらす、せり、桜エビ、ンドゥイヤ
トマトソース、ニンニク、オレガノ、オイル

¥3,200



Bianca

ビアンカ

フィオルディラッテ、バジル、オイル、チーズ

¥2,500



Cosacca

コサッカ

トマト、バジル、オイル、チーズ

¥1,930



Genovese Napoletana

ナポリ風ジェノベーゼ

フィオルディラッテ、玉ねぎソース、豚肉
赤玉ねぎ、黒胡椒、ペコリーノロマーノ、バジル

¥3,000

Scelta di Bevande

お好きなドリンクを1杯お選びください

Non Alcolico

Coca-Cola
コココーラ

Succo di Mela
アップル

Caffè [freddo / caldo]
コーヒー [アイス / ホット]

Coca-Cola zero
コココーラ ゼロ

Succo di
Pompelmo
グレープフルーツ

Tè [freddo / caldo]
紅茶 [アイス / ホット]

Ginger Ale
ジンジャーエール

Espresso
エスプレッソ

Alcolico

Birra
ランチビール (260ml)

Highball
ハイボール

Vino
ランチワイン
(スパマンテor白or赤)
*詳細はスタッフまで

Aperol spritz
アペロール スプリッツ

Limoncello soda
リモンチェッロソーダ

+500

お一人様一品以上のご注文をお願いします。

食べきれなかったピッツァはお持ち帰りいただけますので、お気軽にスタッフまでお声がけください。

ANTIPASTO

一緒に前菜はいかがですか？



Antipasto Misto

本日の前菜盛り合わせ
*詳細はスタッフまで
¥1,700



Carpaccio
カルパッチョ
¥1,500



Prosciutto
生ハム
¥1,280



Insalata
サラダ
¥1,000



Zeppoline
ゼッポリーネ
¥600

青のりを
ピッツァ生地
に練り込んで揚げた
イタリアの
ソウルフード

BEVANDE

Bevande fatte in casa 自家製ドリンク



Italian Ginger Ale

イタリアンジンジャエール
イタリア発のレシピをアレンジした
自家製ジンジャエール。

¥760



Italian Cola

イタリアンコーラ
シチリア産のレモン果汁を使用した自家製コーラ。

¥760

Non Alcolico ノンアルコール

Succo d'Arancia Rossa
ブラッドオレンジ

¥850

Succo di Mandarine
マンダリンオレンジ

¥850

Succo di Pesca e Mango
桃とマンゴー

¥850

Limonata
リモナータ(微炭酸)

¥900

Vini al calice consigliati

おすすめのグラスワイン

Spumante / Bianco / Rosso

スパマンテ / 白 / 赤

GLASS ¥1,080~1,480

Beer

ビール



Peroni Nastro Azzurro 260ml ¥680

ペローニ ナストロアズーロ 300ml ¥900

KIRIN Heartland

麒麟ハートランド

¥850

Heineken 0.0

ハイネケンゼロ

¥800

Cocktail カクテル

Aperol Spritz ¥850
アペロール スプリッツ

Limoncello Soda / Shot ¥800
リモンチェッロ ソーダ / ショット

Amaretto Ginger ¥800
アマレットジンジャー

Campari Soda ¥800
カンパリソーダ

Mimosa ¥850
ミモザ

Bergamotto Soda ¥900
ベルガモット ソーダ

Gin Tonic ¥950
ジン トニック

Caffè

カフェ

Caffè ¥550
コーヒー(ホット / アイス)

Espresso ¥400
エスプレッソ

Te ¥550
紅茶(ホット / アイス)

Camomilla ¥550
カモミール(ホット)