

# PIZZA

<ROSSO>

## マルゲリータ ¥1580(¥1706)

モッツアレラとフレッシュバジルの定番ピッツァ  
>トマトソース、モッツアレラ、バジル

## マリナーラ ¥1280(¥1382)

ニンニクが香ばしいシンプルピッツァ  
>トマトソース、国産ニンニク、オレガノ、チェリートマト、パルミジャーノ

## ミックス ¥1480(¥1598)

色々な具材を使った昔ながらのピッツァ  
>トマトソース、シュレッド、オニオン、ベーコン、ピーマン、マッシュルーム

## ディアボラ ¥1780(¥1922)

サラミ、ンドウイヤを使ったピリ辛ピッツァ  
>トマトソース、モッツアレラチーズ、サラミ、ンドウイヤ、バジル

<BIANCA>

## ピアンケッティ ¥1780(¥1922)

シラスをふんだんに使ったピッツァ  
>モッツアレラ、アーリーレッド、シュレッド、シラス、モルタデッラ、国産ニンニク

## マイル ¥1,580(¥1706)

コーンをたっぷり使ったお子様にも人気のピッツァ  
>モッツアレラ、コーン、ベーコン、マッシュルーム

## グランティーナ ¥2180(¥2354)

生ハムの塩気とクレソンの苦味が絶妙  
>クリームソース、カマンベール、生ハム、グラナパダーノ

## クワトロフォルマッジョ ¥2180(¥2354)

4種のチーズを合わせてクリーム仕立てに  
人気No.2のピッツァ  
>クリームソース、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、カマンベール  
※イタリア産蜂蜜

# SIDE

## 生ハム&サラミ ¥1230(¥1328)

ワインのおつまみにはこちらを



# Salad

## グリーンリーフサラダ ¥780(¥842)

～自家製ドレッシング～

シンプルなりーフ系を中心としたサラダ。(2~3人前)

## 気まぐれシーザーサラダ ¥980(¥1058)

～自家製シーザードレッシング～

その時の食材で作る  
チーズ主体の本格的なシーザーサラダ。(2~3人前)



# Fritto

## フライドポテト ¥480(¥518)

ちょっとしたおつまみに。ケチャップ付き。

## アンチョビポテト ¥480(¥518)

店内でも人気のアンチョビバターを絡めたポテトフライ

※温め直す際は、レンジではなく、  
オーブントースターがおすすめです。



※表示価格はすべて税込となります。

※テイクアウトは、店内の営業状況によって、ご利用いただけない場合がございます。また、ご希望の時間に沿えない場合もございます。

※ピザの温め直しは、ぜひオーブントースターをご利用ください。

※店内で提供している商品と仕上りが異なる場合がございます。