



# ||||| PIZZA |||||

## 窯焼ピッツァ

外はカリッと中はもっちもちのアオナポ名物ピッツァ  
ピッツァイオーロが丁寧に焼き上げます

### SPECIALITE

厳選食材を使用した、ピッツァイオーロのオススメ!



**オルトナーラ**  
[ 10種のお野菜+バーニャカウダソース+  
モッツアレラ ]  
Ortolana  
**1910** [税込2101]



**マルゲリータ プローヴォラ**  
[ トマトソース+水牛燻製モッツアレラ+バジル ]  
Margherita Provola  
**1810** [税込1991]



### マルゲリータ

[ トマトソース+モッツアレラ+バジル ]

Margherita

1350 [税込 1485]



### マリナーラ

[ トマトソース+オレガノ+バジル+ニンニク ]

Marinara

1040 [税込 1144]



### ローマーナ

[ トマトソース+モッツアレラ+アンチョビ ]

Romana

1380 [税込 1518]



### チチニエッリ

[ トマトソース+シラス+ミニトマト+ニンニク+  
山椒オイル+グラナ ]

Cicinielli

1400 [税込 1540]



### メランツァーネ

[ トマトソース+モッツアレラ+茄子+ベーコン ]

Melanzane

1600 [税込 1760]



### カラブレーゼ

[ トマトソース+ピカンテサラミ+ンドゥイヤ+  
チョリソー+ニンニク+モッツアレラ ]

Calabrese

1600 [税込 1760]

NEW!



**サルシッチャ**

[パプリカのトマト煮込み+自家製サルシッチャ+  
スナップエンドウ+モッツアレラ]

Salsiccia

**1650** [税込 1815]



**プロシュートルッコラ**

[トマトソース+生ハム+モッツアレラ+ルッコラ]

Prosciutto Rucola

**1810** [税込 1991]

NEW!



**バンビーノビアンカ**

[生クリーム+ソーセージ+コーン+  
マッシュルーム+モッツアレラ]

Bambino Bianca

**1500** [税込 1650]



**ビスマルク ビアンカ**

[モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+舞茸+  
プロシュートコット+卵]

Bismarck Bianca

**1810** [税込 1991]



**アンティーキサポーリ**

[ベーコン+ミニトマト+ルッコラ+  
スモークチーズ+モッツアレラ]

Antichi Sapori

**1720** [税込 1892]



**クアトロ フォルマッジ**

[モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+  
タレージョ+リコッタ]

4 Formaggi

**1810** [税込 1991]

# — CHEESE —

## チーズ



**ブリー・ド・モー**  
AOP [フランス]  
Camembert

味わいが豊かで深いコクがあり  
それでいてマイルド。  
チーズの王様と呼ばれている。

550 [税込 605]



**ゴルゴンゾーラ**  
ピカンテDOP [イタリア]  
Gorgonzola

世界三大青カピチーズの一つ。  
80日以上熟成で味わいは  
力強く、辛い。

550 [税込 605]



**レビンスモーク** [フランス]  
Reybier Smoked

ヒッコリーの木でスモークした  
プロセスチーズ。  
クリーミーで食べやすい。

550 [税込 605]



**ミモレット** [フランス]  
Mimolette

熟成6ヶ月。ハードタイプ。  
オレンジ色は植物色素から。  
独特の深いコクと香りが特徴。

550 [税込 605]

### チーズ盛り合わせ

Assorted Chees

ワインが進む!チーズの盛り合わせです。  
もちろんワイン以外のドリンクのお供にも◎

1670 [税込 1837]



# BREAD



**湯だねパン**

300 [税込 330]

Chinese water roux  
bread

**バゲット**

300 [税込 330]

Breads