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!

ジェノベーゼ
[ジェノベーゼ＋ベーコン+5種野菜
モッツァレラ]
Genovese
2200 [税込 2420]

マルゲリータ プローヴォラ
[トマトソース+水牛燻製モッツァレラ+バジル]
Margherita Provola
2000 [税込2200]

全てのピッツァにモッツァレラ増量OK ＋350 [税込 385]

全てのピッツァにモッツァレラ増量OK ＋350［税込385］

マルゲリータ
［トマトソース+モッツァレラ+バジル］
Margherita
1450［税込1595］

マリナーラ
［トマトソース+オレガノ+バジル+ニンニク］
Marinara
1250［税込1375］

ロマーナ
［トマトソース+モッツァレラ+アンチョビ］
Romana
1500［税込1650］

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
1650［税込1815］

メランツァーネ
［トマトソース+モッツァレラ+茄子+ベーコン］
Melanzane
1700［税込1870］

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+モッツァレラ］
Calabrese
1700［税込1870］

全てのピッツァにモッツァレラ増量OK ＋350［税込385］

NEW!

サルシッチャ
［自家製サルシッチャ+フリアリエッリ+ミニトマト+
+レンコン+モッツァレラ］
Salsiccia
1750［税込1925］

プロシュートルッコラ
［トマトソース+生ハム+モッツァレラ+ルッコラ］
Prosciutto Rucola
2000［税込2200］

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+モッツァレラ］
Bambino Bianca
1600［税込1760］

ビスマルク ビアンカ
［モッツァレラ+ゴルゴンゾーラ+舞茸+
モルタデッラ+卵］
Bismarck Bianca
2000［税込2200］

カプリチョーザ
［プロシュートコット+アーティチョーク+ルッコラ+
ミニトマト+モッツァレラ］
Capricciosa
1800［税込1980］

クアトロ フォルマッジ
［モッツァレラ+ゴルゴンゾーラ+
タレッジョ+リコッタ］
4 Formaggi
2100［税込2310］

— 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

世界三大青カビチーズの一つ。
80日以上の熟成で味わいは
力強く、辛い。

550［税込 605］

レビノスモーク［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