



||||| PIZZA |||||

窯焼ピッツァ

外はカリッと中はも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!

NEW!



フンギ

[ボルチーニ茸のペースト+モッツアレラ+
プロシュートコット+4種キノコ]

Funghi

1950 [税込 2145]



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

1850 [税込 2035]

全てのピッツァにモッツアレラ増量OK +250 [税込 275]

全てのピッツァにモッツアレラ増量OK +250 [税込 275]



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

1600 [税込 1760]



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+ドゥイヤー+
チョリソー+ニンニク+モッツアレラ]

Calabrese

1600 [税込 1760]

全てのピッツァにモzzarella増量OK +250 [税込 275]

NEW!



サルシッチャ

[自家製サルシッチャ+サツマイモ+胡桃+
クリームチーズ+モzzarella]

Salsiccia

1620 [税込 1782]



プロシュートルッコラ

[トマトソース+生ハム+モzzarella+ルッコラ]

Prosciutto Rucola

1850 [税込 2035]



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zzarella]

Bambino Bianca

1500 [税込 1650]

NEW!



ビスマルク ビアンカ

[モzzarella+ゴルゴンゾーラ+舞茸+
モルタデッラ+卵]

Bismarck Bianca

1850 [税込 2035]



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zzarella]

Antichi Sapori

1720 [税込 1892]



クアトロ フォルマッジ

[モzzarella+ゴルゴンゾーラ+
タレージョ+リコッタ]

4 Formaggi

2000 [税込 2200]

— 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

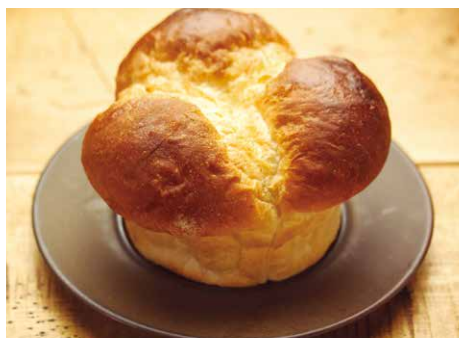
Assorted Chees

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