



||||| PIZZA |||||

窯焼ピッツァ

外はカリッと中はもちもちのアオナボ名物ピッツァ
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!



ジェノベーゼ
[ジェノベーゼ+ベーコン+5種野菜
モッツアレラ]

Genovese

2200 [税込 2420]



マルゲリータ プローヴォラ
[トマトソース+水牛煙製モッツアレラ+バジル]

Margherita Provola

1950 [税込 2145]

全てのピッツァにモッツアレラ増量OK +300 [税込 330]

全てのピッツァにモッツアレラ増量OK +300 [税込 330]



マルゲリータ

[トマトソース+モッツアレラ+バジル]

Margherita

1400 [税込 1540]



マリナーラ

[トマトソース+オレガノ+バジル+ニンニク]

Marinara

1140 [税込 1254]



ロマーナ

[トマトソース+モッツアレラ+アンチョビ]

Romana

1480 [税込 1628]



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

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+モッツアレラ]

Calabrese

1700 [税込 1870]

全てのピッツァにモッツアレラ増量OK +300 [税込330]

NEW!



プルチネッラ

[自家製サルシッチャ+フリアリエッリ+ミニトマト+モッツアレラ]

Pulcinella

1700 [税込1870]



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

1950 [税込2145]



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

1600 [税込1760]



ビスマルク ビアンカ

[モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+舞茸+モルタデッラ+卵]

Bismarck Bianca

1950 [税込2145]

NEW!



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+モッツアレラ]

Capricciosa

1750 [税込1925]



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

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

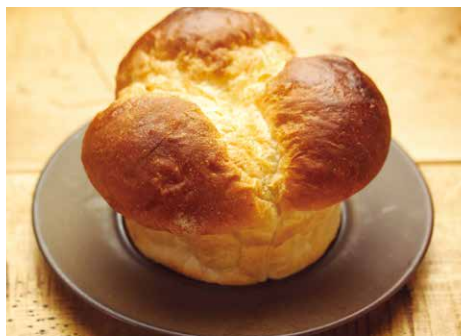
Assorted Chees

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

Chinese water roux
bread

300 [税込330]

バゲット

Breads

300 [税込330]