

## 名物 石窯焼きナポリピッツァ

マリナーラ (チーズ無しです) 🍅 (トマトソース・にんにく・オレガノ・バジル)	¥890
マルゲリータ 🍅 (トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル)	¥1,260
モンテ・ビアンコ 🍷 (モッツアレラ・ベーコン・茄子、生クリーム、グラナパダーノチーズ、バジル、レモン、黒胡椒)	¥1,390
カラブレーゼ (🌶️辛めです) 🍅 (トマトソース・モッツアレラ・なす・ンドゥイヤサラミ・グラナ・バジル)	¥1,390
ナポレターナ 🍅 (トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・オリーブ・なす・グラナ・バジル)	¥1,490
ナポリの定番 サルシッチャのピッツァ 🍷 (モッツアレラ・イタリアの菜の花・自家製ソーセージ・グラナ)	¥1,650
クワトロ・フォルマッジ 🍷 (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレージョ・グラナ・バジル)	¥1,750

## パスタ パスタ大盛り ¥200 / 粉チーズ ¥100 / ハチミツ ¥100

ベーコンと茄子のペペロンチーノ 🌶️	¥960
昔懐かしナポリタン	¥1,150
ベーコンと色々野菜のバター醤油	¥1,250
自家製サルシッチャとブロッコリーのペペロンチーノ 🌶️	¥1,250
アラビアータ・トマトソース 🌶️🌶️	¥1,350
和牛挽肉のボロネーゼ・トマトソース	¥1,350
ゴルゴンゾーラクリームソース (ショートパスタ)	¥1,500
タレージョとグリーンピースのクリームソース (ショートパスタ)	¥1,500

注) 表示は全て税込価格です。

Ver:202108

## リゾット 大盛り ¥200 / 粉チーズ ¥100

グリーンピースのクリームリゾット	¥1,080
ポルチーニ茸のクリームリゾット	¥1,150
アラビアータ・リゾット 🍅🌶️	¥1,350

## お惣菜

自家製/イタリア“Mamma“の味 グリーンピースの蒸し煮	¥420
自家製/オニオンドレッシング 200ml	¥420
皮付きフライドポテト	¥450
自家製/ピクルスの盛合わせ	¥540
自家製/宮崎県産鶏の白レバーパテ ※2種類よりお選びください。	¥600
前菜盛合わせ.	¥2,160

## サラダ/パン

葉野菜の小さなサラダ (自家製オニオンドレッシング)	¥420
伊/パルマ産 24 カ月熟成 生ハムと葉野菜のサラダ	¥890
伊/塩味穏やかな乳牛モッツアレラ・トマトのカプレーゼ.	¥1,080
蒸し鶏と葉野菜のサラダ.	¥1,150
具沢山サラダ.	¥1,500
ガーリック・トースト	¥420

## お肉料理 ※その他:お肉料理、ご確認ください。

牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	¥820
自家製/霧島黒豚イタリアンソーセージ “サルシッチャ”1本.	¥960
霧島黒豚の塩豚バラ肉とレンズ豆の煮込み.	¥1,100

## イタリア産/生ハムと古代製法サラミの切り売り

マッシモさんがイタリア中を歩いて探した  
生ハムと古代製法サラミの盛り合わせ

2,160

### 古代製法サラミ・コッパ

豚の首から肩ロースのサラミです。

程よい塩味で、甘さが優しく薫り高いのが特徴です。

680

### 古代製法サラミ・ソプレッサ

鮮度の良い上質な豚バラ肉とモモ肉をのみ使った、サラミの中の極上サラミです。

マグロで言えば上質なトロというのが相応しいでしょうか。

お召し上がりになったら、後には戻れなくなる逸品。

680

### 燻製生ハム スペック ディ アジアーゴ

#### Smoked Prosciutto Spec Di Asiago

イタリアはヴェネト州 アジアーゴ高原にて、厳選された豚のモモ肉を使い、

秘伝のレシピによるスパイスの配合が特徴です。

ブナの木やジュニパーツリーのチップを用いて丁寧に燻製され、5ヶ月間の熟成を経てここ初台に

辿り着きました。角のない非常に円やかな燻製香と優しい塩味が特徴です。

スパイス感と燻製香、塩気が少なく味わい深い逸品です。

680

注) 表示は全て税込価格です。

**Ver:202108**

イタリア/パルマ産 24ヶ月熟成・生ハム<50gより>	¥ 500
イタリア/サラミ・ピカンテ (辛い) <50gより>	¥ 640
イタリア/燻製の生ハム スペック・ディ・アジアーゴ<50gより>	¥ 680
イタリア/古代製法サラミ コッパ<50gより>	¥ 680
イタリア/古代製法サラミ ソプレッサ<50gより>	¥ 680

## イタリア産チーズの切り売り

単品パルミジャーノ・レッジャーノ<60g>	¥ 450
単品ペコリーノ・ロマーノ<60g>	¥ 450
単品ゴルゴンゾーラ・ピカンテ<60g>	¥ 540
単品タレッジオ (ウォッシュタイプ) <60g>	¥ 540

## 盛合わせ

イタリア/生ハムと古代製法サラミ盛合わせ	¥ 2,160
イタリア/ファビオさん厳選チーズの盛合わせ.	¥ 2,160
イタリア/チーズと生ハム・古代製法サラミ盛合わせ.	¥ 2,600

## デザート

自家製/クラシック・ガトーショコラ	
1カット：¥370 /15cm：¥1,250 /20cm：¥1,890	
自家製/オレンジ・マーマレード	¥ 640