

# Stuzzichini 食事前のおつまみ



※ 表示価格は消費税抜きです。

# Antipasti 前菜

## Zeppoline

ゼッポリーネ (ナポリ名物、海草の入った軽いフリッター) ¥500

## Giardiniera alla Partenope

自家製 野菜のピクルス盛り合わせ ¥500

## Olive Assortite

オリーブ2種盛り合わせ (グリーンオリーブ、ガエータオリーブ) ¥600

## Olive Ascolane

肉詰めグリーンオリーブのフライ ¥600

## Patatine Fritte

フレンチフライドポテト ¥500

## Frittura Mista alla Napoletana

ナポリ風フライ盛り合わせ (コロッケ2種、野菜、モッツアレラチーズ、ゼッポリーネ) ¥1,000

## Pizza Bianca al Rosmarino

素焼きのピッツァローズマリー風味 ¥600

ピッツァをより美味しく召し上がって頂くための提案です

ピッツァの美味しい食べ方は人それぞれですがイタリアではナイフとフォークを使って食べる分だけを切るという文化があります。ですから大勢で取り分ける場合は別ですが、お一人で召し上がる時はぜひ一度フォークとナイフでお楽しみください。より美味しく召し上がっていただけること間違いなしです。

## Contorno del Giorno

本日の野菜料理 ¥600~

## Insalata Caprese

カプレーゼ (モッツアレラチーズとフルーツトマト、バジリコのサラダ) ¥1,200

※+300円でモッツアレラチーズを水牛のモッツアレラチーズに変更できます。

## Prosciutto Crudo di Parma con Giardiniera

パルマ産生ハム 自家製ピクルス添え ¥1,400

## Mozzarella di Bufala e Prosciutto Crudo di Parma

モッツアレラチーズとパルマ産生ハムの取り合わせ ¥1,800

## Insalata Mista

ミックスサラダ ¥1,000

## Frittura di Gamberi

甘えびのフリット ¥1,200

## Polpo Affogato

明石産潮れだこのトマト煮ナポリ風 ¥1,400

## Salsicce della Casa al Forno

自家製ソーセージとジャガイモのオープン焼き ¥1,400

# Pizze ピッツァ

## ◆トマトソースベースのピッツァ

### Pizza Marinara

マリナーラ (ニンニク、オレガノ、チーズなし) ¥1,300

### Pizza Margherita

マルゲリータ (モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,400

### Pizza Partenope (Pizza D.O.C.)

★パルテノペ (チェリートマト、少量のトマトソース、水牛のモッツアレッタ、EVオリーブ油) ¥1,700

※当店一押しの特製ピッツァ!

### Pizza alle Melanzane

メランザーネ (ナス、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,500

### Pizza Gaeta

ガエータ (ガエータオリーブ、アンチョビ、チーズなし) ¥1,500

### Pizza con Würstel e Patatine

ウインナーとポテトフライポテトのマルゲリータ (ウインナーフライポテト、モッツアレッタ) ¥1,600

### Pizza Lasagna

ラザーニヤ (モッツアレッタ、サラミ、リコッタチーズ、バジリコ) ¥1,900

### Pizza Pulcinella

プルチネッタ (ハム、アーティチョーク、ブラックオリーブ、キノコ、モッツアレッタ) ¥1,700

### Pizza alla Diavola

辛いサラミの悪魔風ピッツァ (辛いサラミドゥイヤ、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,600

※ドゥイヤはカラブリアナ州特産の豚肉の唐辛子ペーストです。

### Pizza Bismark

ビスマルク (ハム、モッツアレッタ、半熟タマゴ) ¥1,900

【チーズの変更も承ります】

+300円でモッツアレッタを水牛のモッツアレッタまたは  
プロヴァーラ(燻製モッツアレラ)へ変更できます。

## ◆トマトソースを使わないピッツァ

### Pizza Mastunicola

ナポリ最古のピッツァマストウニコラ ¥1,300  
(ペコリーノ、バジリコ、自家製ラード) シンプルなピッツァ、パンのかわりにもどうぞ。

### Pizza con Pomodorini Freschi

フレッシュトマトのマルゲリータ (チェリートマト、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,700

### Pizza ai Quattro Formaggi

4種類のチーズのピッツァ ¥1,700  
\*イタリア産ハチミツを用意しております (+100円)

### Pizza Bianca con Prosciutto e Rucola

生ハムとルーコラのピッツァ・ピアンカ ¥2,200

### Pizza con Bocconcini di Bufala

ボツコンチーニ (一口大の水牛のモッツアレッタ、チェリートマト、ルーコラ) ¥2,200  
\*表面だけ溶けて、中は溶けきらない食感が楽しめます。

### Pizza Campagnola

田舎風ピッツァ (自家製ソーセージ、プロッコリー、モッツアレッタ) ¥1,700  
\*冬季に限りプロッコリーをかき菜に替えられます。 (+100円)

### Pizza con Salsicce e Scamorza

自家製ソーセージと燻製スカモルツァチーズ、トレビス ¥1,800  
(自家製ソーセージ、燻製スカモルツァ、トレビス、モッツアレッタ)

### Pizza Bianca con Funghi e Prosciutto Crudo

きのここと生ハム (きのこ、生ハム、モッツアレッタ) ¥1,700

### Pizza Antichi Sapori

★アンティーキサポーリスキア島の名物ピッツァ ¥2,000  
(水牛の燻製チーズ、ハム、チェリートマト、ルーコラセルパチカ)

### Calzone

カルツォーネ ¥1,800  
(リコッタ、モッツアレッタ、ハム、ナポリチコリ、上に少量のトマトソース)

### Pizza Fritta

ピッツァ フリッタ (カルツォーネのフライ) ¥1,800