

# Pizza

ピッツァ

スモール  
0.5~1人前  
約23cm

レギュラー  
1~1.5人前  
約29cm



マリナーラ



マルゲリータ



ナポレターナ



チチニエツリ



ビスマルク



ペファーナ



コルネル



マチェライオ



マルゲリータ D.O.C

- |          |                                                     |        |        |
|----------|-----------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>1</b> | マリナーラ (チーズなし)<br>●トマトソース ●チェリートマト ●にんにく ●オレガノ       | ¥1,300 | ¥1,600 |
| <b>2</b> | マルゲリータ<br>●トマトソース ●モッツァレラ ●バジル ●グラナパダーノ             | ¥1,500 | ¥1,800 |
| <b>3</b> | ナポレターナ<br>●マルゲリータベース ●アンチョビ ●ケッパー ●ブラックオリーブ ●オレガノ   | ¥1,700 | ¥2,000 |
| <b>4</b> | チチニエツリ (チーズなし)<br>●マリナーラベース ●しらす                    | ¥1,500 | ¥1,800 |
| <b>5</b> | ビスマルク<br>●マルゲリータベース ●ベーコン ●アスパラ ●半熟卵 ●胡椒            | ¥1,800 | ¥2,100 |
| <b>6</b> | ペファーナ<br>●マルゲリータベース ●辛口サラミ ●リコッタチーズ                 | ¥1,900 | ¥2,200 |
| <b>7</b> | コルネル<br>●マルゲリータベース ●ゴルゴンゾーラ ●スモーク生ハム ●チェリートマト ●アスパラ | ¥2,000 | ¥2,300 |
| <b>8</b> | マチェライオ<br>●マルゲリータベース ●いろいろなお肉のピッツァ                  | ¥2,100 | ¥2,400 |
| <b>9</b> | マルゲリータDOC<br>●水牛のモッツァレラチーズのマルゲリータ                   | ¥2,000 | ¥2,300 |

トマトソース
チーズベース
ほうれん草ペースト
その他のソース



スモール 0.5~1人前 約23cm  
レギュラー 1~1.5人前 約29cm

10  地産地消 千葉県産 食材使用  
アリーチェ

11  ノルチーナ

12  クアトロフォルマッジョ

13  地産地消 千葉県産 食材使用  
コンタディーナ

14  ブラッチョディフェットロ

15  イゾラベッタ

16 Today's Pizza

10 アリーチェ ¥1,700 ¥2,000  
●千葉県産イワシ ●レモン ●リコッタチーズ ●モッツアレラ

11 ノルチーナ ¥1,900 ¥2,200  
●きのこMIX ●サルシッチャ ●黒トリュフ ●くるみ ●モッツアレラ

12 クアトロフォルマッジョ ¥1,900 ¥2,200  
●4種のチーズのピッツァ

13 コンタディーナ ¥1,700 ¥2,000  
●八街産野菜たっぷりピッツァ

14 ブラッチョディフェットロ ¥2,000 ¥2,300  
●ほうれん草ペースト ●サルシッチャ ●なす ●リコッタチーズ ●モッツアレラ

15 イゾラベッタ ¥2,100 ¥2,400  
●トマトクリームソース ●ボルチーニ茸ペースト ●小エビ ●アスパラ ●モッツアレラ ●リコッタチーズ

16 ピッツァデルジョルノ ¥1,800 ¥2,100  
●本日のおすすめピッツァ  
※内容はスタッフがご案内いたします。

トマトソース チーズベース ほうれん草ペースト その他のソース



※表記価格は税込み価格です。 ※写真はイメージです。

# Pasta

パスタ



ジュゼツペ

**A** ジュゼツペ ¥1,600  
●グラナチーズ、ガーリック、バター、バジルのトマトソースパスタ



カチョペペ

**B** カチョペペ ¥1,800  
●八街産野菜とチーズ、バター黒胡椒のパスタ



ジェノベーゼ

**C** ジェノベーゼ ¥1,900  
●八街産じゃがいもといんげん豆のバジルペーストパスタ



シラクサーナ

**D** シラクサーナ ¥2,000  
●千葉県産チェリートマトと海老のパプリカクリームソースパスタ

**E** ボロネーゼ ¥2,000  
●千葉県産かずさ和牛のミートソースパスタ



ボロネーゼ

**F** ロンリコ ¥2,100  
●ムール貝ラグーとフレッシュトマトのパスタ



ロンリコ

**G** 本日のおすすめパスタ ¥Ask  
●内容はスタッフがご案内します

**G**  
Today's  
Pasta

# Antipasto & Dolce

おつまみ・軽食 デザート

## 【前菜】

前菜の盛り合せ ￥1,900

旬の魚のカルパッチョ ￥1,800

イタリア風オムレツ ￥1,100

ゼッポリーニ ￥880

●ナボリのスナック菓子、青のりの揚げピッツァ

千葉県産チェリートマトと  
水牛のモッツアレラのカプリ風サラダ ￥1,600

パルマ産生ハムと  
有機ルッコラのサラダ ￥1,700

九条ねぎとしらすのアヒージョ ￥1,500

八街野菜の温製  
ガーリックアンチョビソース ￥1,600

イタリア産生ハムとサラミの  
盛り合わせ ￥1,800

レバーパテ ￥1,100

パテドカンパーニュ ￥1,200

●田舎風オリジナルパテ

チーズの盛り合せ ￥1,600

## 【ドルチェ】

ドルチェピッツァ ￥1,500

●季節のフルーツピッツァ ※内容はスタッフがご案内いたします。

アイス乗せ +¥200

フルーツ盛り合せ ￥1,100

ソフトクリーム ￥380



前菜の盛り合せ



イタリア風オムレツ



ゼッポリーニ



九条ねぎとしらすのアヒージョ



八街野菜の温製  
ガーリックアンチョビソース



イタリア産生ハムとサラミの  
盛り合せ



レバーパテ



ドルチェピッツァ



フルーツ盛り合せ

# Drink

ドリンクメニュー

## BEER

アサヒスーパードライ 生ビール	¥900
ハイネケン (オランダ 小瓶)	¥900
モレッティ (イタリア 小瓶)	¥950
ノンアルコールビール アサヒドライゼロ	¥770

## HIGH BALL

ブラックニッカクリア 樽詰めハイボール ¥800

## WINE

	ボトル	グラス
ハウスワイン シャルドネ(白)	¥5,000	¥920
ハウスワイン カベルネソーヴィニヨン(赤)	¥5,000	¥920

## BOTTLE WINE

スパークリングワイン ミニボトル ガンチア スプマンテ (200ml ボトル)	¥1,430		ガヤ ロッシーバス(白ワイン)	¥23,100		
デ ボルトリー ロリマー ロゼ (スパークリングロゼ)	¥5,500		このキャンティークラッシコは、熟したベリーを 想わせる香りと、凝縮感のある果実味が特長が 感じられます。	テヌータ ディ リリアーノ キャンティ クラッシコ(赤ワイン)	¥6,050	
ベルターニ ソアーヴェ “セレオーレ” (白ワイン)	¥6,500		まるやかな果実味とミネラル感を満喫できる味わい。	バルバレスコ テッレ デル パローロ(赤ワイン)	¥6,500	
イエルマン ピノ グリージョ (白ワイン)	¥12,100		「北イタリアの宝石」とも讃えられるイエルマン。芳醇で ボリューム感のあるピノ・グリージョ。全ての要素が 融合したまるやかでフルーティーな仕上がり。	バローロ ウンディチ コムーニ	¥13,200	
				ティニャネロ	¥33,000	

\*別途ワインリストをご用意しております。

## MIXED DRINKS

各種フレーバーサワー（ノンアルコール）	¥750
モヒート （モナンモヒートシロップ・ソーダ・ミント）	
カシス （モナンカシスシロップ・ソーダ・ブルーベリー）	
オレンジスプリッツ （モナンオレンジスプリッツシロップ・ソーダ・スライスオレンジ）	
アペロール スプリッツァー （アペロール・白ワイン・ソーダ）	¥800
アペロール アランチャータ （アペロール・オレンジジュース）	¥800
カンパリ&ブラッドオレンジジュース	¥800
カシス& （ブラッドオレンジ/ソーダ/ウーロン茶 からお選びください）	¥800

## SOFT DRINK

コーヒー（ホット or アイス）	¥660
紅茶（ホット or アイス）	¥660
コカ・コーラ	¥700
オレンジジュース	¥700
ブラッドオレンジジュース	¥750
八街生姜ジンジャーエール	¥750
レモネード	¥500