



L'Ardenza テイクアウトメニュー

電話で予約注文も可能です(店舗での受け渡しです) 表記は全て総額(税込価格)となっております

大量のご注文の場合、事前にご予約をお願いします。

店舗TEL:04-2006-1097

Pizza Napoletana -ナポリピッツァ-

※ピッツァのみ箱代として1枚につき55円(税込み)いただきます

<ナポリピッツァの王道!マルゲリータ系>

・Margherita マルゲリータ (トマトソース有り)

イタリア産のフレッシュモッツアレラチーズは味とコクが違います!

1,620

フレッシュなトマトソースと、バジルの香りが心地良い、基本のナポリピッツァ (1500+120)

・D.O.C ドック (トマトソース有り)

コク深い水牛のフレッシュモッツアレラを使用。マルゲリータ女王に

2,160

献上された、真のマルゲリータ。一度こちらのチーズを食べるともうやみつき (2000+160)

・Vesuvio DOC ヴェスビオ・ドック <人気 NO.1!>

キノシタファームの高糖度チェリートマトとコク深い水牛のモッツアレラ、

2,376

36ヶ月熟成のパルミジャーノチーズを使用した、プレミアムマルゲリータ (2200+176)

・Sorrentina ソレンティーナ

トマトソース無しのマルゲリータ

1,620

生地とチーズのおいしさをダイレクトに味わうならこれ

(1500+120)

・Professore プロフェッソレ (トマトソース有り)

燻製チーズ(プローボラチーズ)をのせたマルゲリータ、黒胡椒をきかせて

1,944

(1800+144)

・Dolce vita ドルチェヴィータ

水牛のモッツアレラと高糖度チェリートマトのピッツァに、

2,484

ルーコラセルバチカ、バジル、36ヶ月パルミジャーノ、瀬戸内レモンを散らして (2300+184)

(+864円で生ハムのせもオススメ!)

+¥432でナポリサイズに変更できます(通常27cm→31cm)

@マルゲリータにお好きなトッピング、承ります!

ニンニク +108円

シチリアのアンチョビ +108円

マッシュルーム +108円

美味しい国産ハム +216円

ナポリサラミ +216円

玉子 +216円 ルーコラ +216円

自家製ソーセージ +324円

ダブルチーズ(モッツアレラ増量) +432円

リコッタチーズ +432円

特選生ハム +864円

Pizza Napoletana -ナポリピッツァ-

<素材を楽しむ、色んな具材がのったピッツァ>

- **Marinara** マリナーラ **<チーズ無し>**
ピッツァの原点。トマトソース、ニンニク、オレガノのみの通のピッツァ。
使用するイタリア産のニンニクは、匂いは優しく、旨味は格別
1,296
(1200+96)
- **7 Formaggi** セツテフォルマツジ (イタリア産有機ハチミツ添え)
ストラッキーノ、モツアレラ、ゴルゴンゾーラ、オランダーゼ、
プロボローネ、ペコリーノ、パルミジャーノ **7種チーズ**が織りなす濃厚な味わい
2,160
(2000+160)
- **Tartufata** タルトウファータ
特製トリュフペーストと、ブラウンマッシュルーム、
ゴルゴンゾーラチーズを載せた、香りを楽しむピッツァ
2,052
(1900+152)
- **Diavola** ディアボラ **(トマトソース有り)**
コク深い辛みのンドウイア(豚肉のペースト)、サラミ、
そして刻んだ唐辛子。『辛さ』を求めるあなたのためのピッツァ。
1,944
(1800+144)
- **Campagnola** カンパニョーラ **(トマトソース有り)**
朝どれ野菜の薪窯焼きと、サドルバック豚の自家製ソーセージを載せたピッツァ
2,052
いろいろな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!
(1900+152)
- **Bismark** ビスマルク
新藤養鶏場の半熟卵、キノコの王様ポルチーニ茸と舞茸のソテー、
燻製チーズをのせたピッツァ。仕上げに生ハムを一面に散らして
2,160
(2000+160)
- **Lasagna** ラザーニア **(トマトソース有り)**
幸福豚(サドルバック交雑種)のポルケッタ(バラ肉のロースト)と
水牛チーズのホエイ(乳清)を使った自家製リコッタチーズのピッツァ
2,160
(2000+160)
- **Calzone** カルツオーネ **(上面にトマトソース)**
水牛チーズのホエイ(乳清)を使った自家製リコッタチーズと
美味しいハムの包み焼きピッツァ。香ばしく焼けた端っこが美味しいんです!
2,052
(1900+152)

+¥400でナポリサイズに変更できます(通常27cm→31cm)

Menu Portare お持ち帰り用メニュー

Speciale (期間限定メニュー8月)

※在庫状況によって、予告なく終了する場合がございます、ご了承ください

Pizza ピッツァー

Santa Lucia サンタルチア (トマトソース有り)

シチリア風タコと黒豚のポルペッティーニ、グリーンオリーブのピッツァ 1,944
夏に美味しいタコとサドルバック種豚で作ったシチリア風の揚げミートボールを (1800+144)
マルゲリータに載せました。アクセントにレモンを散らして、何気にさっぱりいけますよ。

その他

・ *Pomodorino*

大阪、キノシタファームさんの、 324
めっちゃ美味しい高糖度チェリートマト『アマメイド』(150g) (300+24)

※肉料理等メインディッシュは、お問い合わせください

在庫状況が日々変わるため、日替わりでのご用意、又はご用意できない場合がございます

Menu Portare お持ち帰り用メニュー

Antipasti ー前菜・おつまみー

- *Antipasto misto del giorno*
おつまみ前菜3品盛り
1,080
(1000+80)
- *Insalatina di campo*
なるべく地場野菜のミックスサラダ(1人前)
324
(300+24)
- *Zeppoline* (ナポリの名物おつまみ)
ゼッポリーネ(海苔の入った軽いフリット)
432
(400+32)
- *Affettato misto*
イタリア産生ハムとサラミ類、5種盛り合わせ(各種2枚ずつ)
1,404
(1300+104)
- *Polpo al forno*
明石タコの薪窯焼き
1,620
(1500+120)
- *Patate fritte*
パルミジャーノチーズをかけたポテトフライ
324
(300+24)
- *Solo prosciutto*
たっぷり生ハム(その月の特選生ハム)のスライス
1,404
(1300+104)

Menu Portare お持ち帰り用メニュー

Primo-パスタ

- *Spaghetti al sugo di pomodoro* ポモドーロ
「マンマの味」シンプルなたマトソースのスパゲッティ
1,620
(1500+120)
- *Bucatini alla Matriciana* アマトリチャーナ
自家製グアンチャーレの旨味と香りを通し込んだ
1,836
(1700+128)
ローマ風の濃厚なたマトソースのブカティーニ
- *Spaghetti alla bottarga* ボツタルガ
上質なカラスミをたっぷり使用した
1,836
(1700+136)
スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ
- *Spaghetti con la colatura di alici* コラトウーラ
アマルフィ海岸漁師町の家庭的なオイルベーススパゲッティ
1,512
(1400+112)
※コラトウーラはカタクチイワシから作られるイタリアの魚醬
<コラトウーラの特性上、若干塩味の効いた仕上がりになります>
- *Tagliatelle al ragù* 黒毛和牛のラグー
「永遠の定番」ボローニャ風ラグーと手打ちパスタ タリアテッレ
2,052
(1900+152)
あか牛のパルミジャーノチーズをふりかけて

パスタは調理に20分~30分かかるものもございます。予めご了承ください。
お電話で事前にご注文をいただくと、スムーズにお渡しができます

※イタリア食材について

- ※グアンチャーレ 豚のホホ肉を塩漬け、スパイスと共に乾燥、熟成させたもの
- ※ペコリーノチーズ 羊のミルクを原料としたイタリア最古といわれるチーズ
- ※ブカティーニ 中心に穴があいた太麺のロングパスタ
- ※タリアテッレ 平打ち・きしめん状のパスタ