



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! 1,728
 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 (1600+128)
- ・**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 2,484
 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 (2300+184)
- ・**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、 2,700
 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** (2500+200)
- ・**Sorrentina** ソレンティーナ
 トマトソース無しのマルゲリータ 1,728
 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 (1600+128)
- ・**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 2,052
 (1900+152)
- ・**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、 2,808
 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 (2600+208)
 (+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 特選生ハム +864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 | ダブルチーズ(水牛のモッツアレラ) +540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。
しっかりと焼き上げることで、素材の旨味を最大限に引き出します。
1,404
(1300+104)
- **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
2,376
(2200+176)
- **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
2,160
(2000+160)
- **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。
2,052
(1900+152)
- **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
2,160
(2000+160)
いろんな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!
- **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
2,268
(2100+168)
- **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
2,268
(2100+168)
- **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!
2,160
(2000+160)

+¥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)

※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

Antipasto-前菜

Zuffritto di maiale da Vittorio ズッフフリット

ナポリの肉屋直伝、ちょっと辛くて臭くない豚モツ煮込み

1,620

ナポリ、ヴァンヴィテッリ広場そば、『ブティック ディ カルネ ダ ヴィットリオ』で

(1500+120)

教わった名物豚もつ煮込み。全く臭みがなく、にくにくしいモツは旨味の宝庫。

日本でこの豚もつ煮込みがここだけ!毎年人気のお料理です。

Pizza -ピッツァー

Braccio di ferro ブラッチョ ディ フェットロ

地場産ほうれん草と、4種のチーズ、燻製生ハムのピッツァ

2,268

ほうれん草とストラッキーノ、アジアゴ、モツアレチーズの3種のチーズを載せ、

(2100+168)

焼き上げたピッツァに燻製生ハム、ローストアーモンド、パルミジャーノチーズを振りかけて。

焼けたほうれん草は風味良く、ローストアーモンドスライスの香ばしさがいいアクセント。

Macellara マチェラーラ **ナポリの冬の定番ピッツァ!**

自家製ソーセージとナポリの冬野菜『フリリエッリ※』のピッツァ

2,268

肉の旨味、野菜のほろ苦さ、燻製チーズの香りがたまらないピッツァです。

(2100+168)

今年はクリームチーズも加えて、『コクまる』に仕上げました。

※日本では、かき菜・のらぼう菜などと呼ばれるアブラナ科の青菜

現地ではソテーして食べるのが一般的。みんなモリモリ食べます..

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もございます

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*
おつまみ前菜色々盛り合わせ
1,296
(1200+96)
- *Insalatina di campo*
なるべく地場野菜のミックスサラダ
540
(500+40)
- *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)
540
(500+40)
- *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)
1,728
(1600+128)
- *Polpo al forno*
明石タコの薪窯焼き
1,836
(1700+136)
- *Patate fritte*
パルミジャーノチーズをかけたポテトフライ
432
(400+32)
- *Solo prosciutto*
たっぷり生ハム(その月の特選生ハム)のスライス
1,620
(1500+120)

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
1,728
(1600+128)
- *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
ローマ風の濃厚なたマトソースのブカティーニ
2,160
(2000+160)
- *Spaghetti alla bottarga* ボツタルガ
上質なカラスミをたっぷり使用した
スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ
2,052
(1900+152)
- *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
※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
<コラトウーラの特長上、若干塩味の効いた仕上がりになります>
1,728
(1600+128)
- *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
あか牛のパルミジャーノチーズをふりかけて
2,484
(2300+184)

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