



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** セツテフォルマッジ (イタリア産有機ハチミツ添え)
ストラッキーノ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、オランダーゼ、
フロボローネ、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を
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
いろんな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!
(2000+160)
- **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
2,268
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
(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
2,160
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!
(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

Pizza -ピッツァー

Margherita STG エス・ティー・ジー

STG規約にのっとった、大会仕様のマルゲリータエクストラ

トマトソースにセミドライチェリートマトのペーストを加え、甘く、コク深くも、

フレッシュ感も感じられる仕上がり。水牛のモッツアレラチーズは、

手ちぎりにして、よく焼けたところと、半生なところの両方が楽しめる。

粉チーズをかけないことで、トマト、チーズのおいしさをよりクリアに、

ダイレクトに味わえる、珠玉のマルゲリータに仕上げました。今季、世界7位。

2,700

(2500+200)

Del monaco デル モナコ

沖縄県産アグー豚のモルタデッラと、ズッキーニ、スナップエンドウのピッツァ

ズッキーニとえんどう豆、モッツアレラチーズを載せて焼き上げたピッツァに、

優しく、滋味深い味わいのモルタデッラ(スライス)を載せ、

プロヴォローネ・デル・モナコというチーズをたっぷりすりかけて仕上げます

2,160

(2000+160)

その他

・ Pomodorino

大阪、キノシタファームさんの、

めっちゃ美味しい高糖度チェリートマト『アマメイド』(150g)

324

(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 -前菜・おつまみ-

- *Antipasto misto del giorno*
おつまみ前菜色々盛り合わせ 1,620
(1500+120)
- *Zeppoline* (ナポリの名物おつまみ)
ゼツポリーネ(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」シンプルなト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
ローマ風の濃厚なト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
<コラトウーラの特性上、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