



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、オランデーゼ、
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
いろんな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!

2,160

(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
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 カルツォーネ (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もございます、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)

Estate エスターテ

夏野菜色々と、ンドウイア、スモークチーズのピッツァ

窯焼きして、甘みを限界まで引き出した地場の朝どれとうもろこし、オクラ、

高糖度チェリートマトといった夏野菜を、スモークチーズとともに。

辛みと旨味を凝縮した豚肉のペースト『ンドウイア』と、散らしたレモンがいい仕事してます。

2,268

(2100+168)

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 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
1,620
(1500+120)
- *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* コラトゥーラ
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
※コラトゥーラはカタクチイワシから作られるイタリアの魚醬
＜コラトゥーラの特長上、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