



# 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)

#### 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

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。

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..

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* ボッタルガ  
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