



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 -ナポリピッツア-

※ピッツアのみ箱代として1枚につき55円(税込み)いただきます

<ナポリピッツアの王道!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ア (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ヤ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 プロフェッソーレ (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アに、 2,808
ルーコラセルバチカ、バジル、36ヶ月パルミジヤーノ、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)

②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 -ナポリピツツア-

<素材を楽しむ、色々な具材がのったピツツア>

・Marinara マリナーラ <チーズ無し>

ピツツアの原点。トマトソース、ニンニク、オレガノのみの通のピツツア。

1,404

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。

(1300+104)

・7 Formaggi セッテフォルマッジ (イタリア産有機ハチミツ添え)

ストラッキーノ、モッツツアレラ、ゴルゴンゾーラ、オランデーゼ、

2,376

プロボローネ、ペコリーノ、パルミジヤーノ **7種チーズ** が織りなす濃厚な味わいを (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、

2,160

ゴルゴンゾーラチーズを載せた、香りを楽しむピツツア

(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、

2,052

そして刻んだ唐辛子。『辛さ』を求めるあなたのためのピツツア。

(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ツツア

2,160

いろんな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!

(2000+160)

・Bismarck ビスマルク

新藤養鶏場の半熟卵、キノコの王様ポルチニ茸と舞茸のソテー、

2,268

燻製チーズをのせたピツツア。仕上げに生ハムを一面に散らして

(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ツツア

(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

美味しいソーセージの包み焼きピツツア。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もございます、ご了承ください

Pizza 一ピツツァー

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

2,700

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、

(2500+200)

フレッシュ感も感じられる仕上がり。水牛のモツツアレラチーズは、

手ちぎりにして、よく焼けたところと、半生など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。

Macellara マチェラーラ ナポリの冬の定番ピツツァ!

自家製ソーセージとナポリの冬野菜『フリアリエッリ※』のピツツァ

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ツツァです。

(2100+168)

今年はクリームチーズも加えて、『コクまろ』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に、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*

パルミジヤ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移し込んだ

2,160

ローマ風の濃厚なトマトソースのブカティーニ

(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

2,052

スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

(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

1,728

※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醤

(1600+128)

<コラトゥーラの特性上、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

2,484

あか牛のパルミジャーノチーズをふりかけて

(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けと、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