



## PIZZA ALLA PALA

釜焼きピッツァ

**OUR PIZZA DOUGH IS MADE WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR.  
EACH KILOGRAM OF DOUGH ONLY CONTAINS ONE GRAM OF YEAST AND 80% OF WATER.  
THE FERMENTATION LASTS FOR AT LEAST 48 HOURS CREATING A VERY LIGHT AND DIGESTIBLE CRUST.**

イタリア産オーガニック小麦を使用し、総重量に対し80%の割合でたっぷりと水を含ませた生地を48時間かけて熟成させることで、口当たり軽やかなピッツァに仕上げています。

### LA PREFERITA – シェフのおすすめ – THE SIGNATURE ONE

**TRAPIZZINO** 2,500  
**MASCARPONE, BLACK OLIVES & TRUFFLE ESSENCE**  
トリュフの香るマスカルポーネチーズのトラピッツィーノ

### LE CLASSICHE – クラシックピッツァ – THE CLASSIC ONES

**BUFALA** 2,200  
**TOMATO, FRESH BUFFALO MOZZARELLA & BASIL**  
トマトと水牛のモッツアレラ

**PIZZA MARINARA** 2,200  
**TOMATO SAUCE, GARLIC, MARJORAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**  
ニンニク風味 マジョラム エキストラバージンオリーブオイルとトマトソース

**CINQUE FORMAGGI** 2,300  
**PROVOLONE, GORGONZOLA, SMOKED SCAMORZA, TALEGGIO, FIOR DI LATTE & TRUFFLE HONEY**  
チンクエ フォルマッジ トリュフハニー添え  
プロヴォローネ ゴルゴンゾーラ スカモルツァ タレツジォ モッツアレラ

**DIAVOLA** 2,200  
**TOMATO, FIOR DI LATTE CHEESE, ROCKET & SALAME TOSCANO**  
“ディアボラ” トマト モッツアレラ ロケット トスカーナ産サラミ

**SUPPLEMENT OF PROSCIUTTO RULIANO** Add 900  
ルリアーノ社のパルマ産プロシュートを追加にてお楽しみいただけます

### IL DOLCE – デザートピッツァ – THE SWEET ONE

**“L' AMORE” – PIZZA ALLA CREMA DI GIANDUJA E FRAGOLE DI BOSCO** 1,800  
**GIANDUJA CHOCOLATE PIZZA, WILD STRAWBERRIES**  
ジャンドゥーヤチョコレートピザ ワイルドストロベリー

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF 8% CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.  
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT THE ORIGIN OF THE INGREDIENTS USED BY OUR CHEFS, PLEASE ASK YOUR SERVER.  
上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。



## ANTIPASTI, SALADS & PASTA

前菜・サラダ・パスタ

**ANTIPASTI DELLA CASA** 1,900  
**HOUSE APPETIZER SELECTION**  
アンティパストセレクション

**CAPRESE AL PESTO** 1,900  
**'GUFFANTI' BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO**  
ゲーファンティ社の水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ

**ALICI FRITTE DORATE** 1,800  
**FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD, BAGNA CAUDA**  
イワシのフリット フェンネルとレモンのサラダ バーニャカウダソース

**INSALATA DI STAGIONE** 1,400  
**BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS, BEETS**  
**BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA**  
ベビーリーフとアスパラガス 人参 ビーツのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー

**INSALATA DI CINQUE POMODORI E CIPOLLA** 1,900  
**SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT**  
5種類のトマトサラダ 赤玉葱 チェルビアの海塩

**RAVIOLI DI VITELLO BURRO E SALVIA** 2,500  
**VEAL RAVIOLI, BUTTER & SAGE EMULSION**  
仔牛のラビオリ セージバターソース

**COLD CUTS** SERVED WITH 5 KINDS OF OLIVES  
イタリアンコールドカット 5種類のオリーブとともに  
SMALL (30G) 900  
LARGE (60G) 1,800

**PROSCIUTTO RULIANO**  
ルリアーノ社のパルマ産プロシュート

**SALAME AL PEPE**  
トリュフ入りサラミ

**MORTADELLA AL PISTACCHIO**  
モルダデッラ・ピスタチオ

**SPECK PICARON**  
燻製生ハム スペックピカロン

## MAIN COURSES BAKED IN THE OVEN

オーブン調理のメインディッシュ

**LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE DI DANIELE** 2,000  
**THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK**  
牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ

**GUANCE DI VITELLO AL VINO ROSSO E FUNGHI TRIFOLATI IN CROSTA DI PIZZA** 3,800  
**PIZZA DOUGH COVERED RED WINE BRAISED VEAL CHEEKS, SAUTÉED MUSHROOMS**  
ピッツァ生地で覆って焼いた仔牛ホホ肉の赤ワイン煮込みときのこのソテー

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 2,000  
**BAKED EGGPLANT WITH MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE & BASIL**  
“メランツァーネ パルミジャーナ” 茄子とモッツアレラチーズの重ね焼き トマトソースとバジル

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF 8% CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.  
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT THE ORIGIN OF THE INGREDIENTS USED BY OUR CHEFS, PLEASE ASK YOUR SERVER.  
上記は日本円での表示価格で、別途 8%の消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。