



PIZZA ALLA PALA

釜焼きピッツア

OUR PIZZA DOUGH IS MADE WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR. THE DOUGH CONTAINS 80% OF WATER AND HAS ONLY 1g OF YEAST PER KILOGRAM OF FLOUR. THE FERMENTATION LASTS FOR AT LEAST 48 HOURS, CREATING A VERY LIGHT AND DIGESTIBLE CRUST.

当店では、イタリア産オーガニック小麦を使用し、総重機量に対し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アに仕上げています。

LA PREFERITA

シェフのおすすめ

THE SIGNATURE ONE

“PIZZINO”

MASCARPONE, BLACK OLIVES & TRUFFLE ESSENCE

トリュフの香るマスカルポーネチーズのピッツィーノ

2,650

“STAGIONALE”

SEASONAL PIZZA

季節のピッツア(スタッフにおたずねください)

ASK

LE CLASSICHE

クラシックピッツア

THE CLASSIC ONES

“BUFALA”

FRESH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL

“ブファラ” トマトと水牛のモッツアレラ バジル

2,500

“CINQUE FORMAGGI”

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 タレグジオ モッツアレラ

2,650

“DIAVOLA”

TOMATO, FIOR DI LATTE CHEESE, ROCKET & SALAME TOSCANO (SPICY OR REGULAR)

“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(スパイシー/レギュラー)

2,500

“MARINARA”

TOMATO SAUCE, GARLIC, MARJORAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

“マリナーラ” トマトソース ニンニク マジョラム エキストラバージンオリーブオイル

2,400

SUPPLEMENT OF CULATELLO DI ZIBELLO HAM

プレミアム生ハム「クラテッロ・ディ・ジベッロ」を追加にてお楽しみいただけます

ADD 900

PIZZA BAR SPECIALTIES

ピッツアバー スペシャルティ

INSALATA DI RUCOLA 1,750

**WILD RUCOLA SALAD WITH CHERRY TOMATOES
PARMESAN CHEESE SHAVINGS
ARTICHOKES & OLIVES**

ワイルドルッコラのサラダ チェリートマト
パルメザンチーズ アーティチョークとオリーブ

TOMATO SALAD 1,750

**FRUITS TOMATO & CHERRY TOMATOES
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & BASIL**

フルーツトマトとチェリートマトのサラダ
エキストラバージンオリーブオイルとバジル

SUPPLEMENT OF BURRATA CHEESE 2,400

**SERVED WITH PIZZA BIANCA &
MODENA'S BALSAMIC VINEGAR**

ブラータチーズの追加
熟成バルサミコと素焼きのピッツアビアンカ

OLIVE ALL'ASCOLANA 1,500

**CERIGNOLA WITH HOUSE-MADE SALCICCIA
(LIMITED TO 10 ORDERS PER DAY)**

サルシッチャとグリーンオリーブのフリット
“オリーブ・アルアスコラーナ” (1日限定10食)

COPPA DI TESTA DI MAIALE 1,500

PORK HEAD TERRINE

豚肉のテリーヌ “コッパ・ディ・テスト・ディ・マイアーレ”

SALUMI & FORMAGGI 2,300

PREMIUM COLD CUTS & CHEESES

CULATELLO HAM, SALAMI

PARMIGIANO VACCHE ROSSE CHEESE

& TALEGGIO CHEESE

SERVED WITH PIZZA BIANCA

手切りの厳選コールドカットとチーズ
クラテッロ/サラミ/赤牛のパルミジャーノ
タレツジオチーズ

IL DOLCE

デザート

SEASONAL PIZZA DOLCE ASK

季節のピッツアドルチェ(スタッフにおたずねください)

COPPA GELATO PER SCOOP 800

YOUR CHOICE OF GELATO:

VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, PISTACHIO

ジェラート各種 [バニラ・チョコレート・レモン・ピスタチオ]

GLASS WINE FOR PIZZA

ピッツアに合わせたグラスワイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

NV MONTENISA

MARCHESE ANTINORI

CUVÉE ROYALE, FRANCIACORTA

モンテニーザ マルケーゼ

アンティノリ キュヴェ ロワイヤル

フランチャコルタ

GLASS 1,900

BOTTLE 9,500

WHITE WINE

白ワイン

20 16 ALLEGRINI,

POGGIO AL TESORO

SOLOSOLE, BOLGHERI, TUSCANY

アレグリーニ ポッジョ アル テゾーロ

ソーロソーレ ボルゲリ トスカーナ

GLASS 2,000

BOTTLE 10,000

20 15 JERMANN

WERE DREAMS

CHARDONNAY

FRIULI-VENEZIA GIULIA

イエルマン ワー ドリームス シャルドネ

フリウリ ヴェネツィア ジュリア

GLASS 3,300

BOTTLE 18,000

RED WINE

赤ワイン

20 14 AGRICOLA

PUNICA MONTESSU

ISOLA DEI NURAGHI SARDINIA

アグリコーラ プニカ モンテッス

イソラ ディ ヌラギ サルデーニャ

GLASS 2,000

BOTTLE 10,000

20 14 ANTINORI

TIGNANELLO

TUSCANY

アンティノリ ティニャネロ トスカーナ

GLASS 3,500

BOTTLE 20,000

THE COMPLETE WINE CELLAR BOOK AND OUR SOMMELIER'S
PAIRING RECOMMENDATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST.

当館ワインセラー所蔵のワインリスト並びにソムリエお勧めの
ワインペアリングをご希望の際はお気軽にお申し付けください。