



# PIZZA ALLA PALA

## 釜焼きピッツァ

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ァに仕上げています。

### 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

季節のピッツァ(スタッフにおたずねください)

ASK

### LE CLASSICHE

クラシックピッツァ

#### 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ggio 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

ピッツァバー 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ァビアンカ

**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  
 タレツジョチーズ

## IL DOLCE

デザート

**SEASONAL PIZZA DOLCE** ASK  
 季節のピッツァドルチェ(スタッフにおたずねください)

**COPPA GELATO** PER SCOOP  
**YOUR CHOICE OF GELATO:** 800  
**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

ピッツァ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** GLASS 1,900  
**MARCHESE ANTINORI** BOTTLE 9,500  
**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

**WHITE WINE**  
 白ワイン

**20 16 ALLEGRINI,** GLASS 2,000  
**POGGIO AL TESORO** BOTTLE 10,000  
**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

**20 15 JERMANN** GLASS 3,300  
**WERE DREAMS** BOTTLE 18,000  
**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

**RED WINE**  
 赤ワイン

**20 14 AGRICOLA** GLASS 2,000  
**PUNICA MONTESSU** BOTTLE 10,000  
**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

**20 14 ANTINORI** GLASS 3,500  
**TIGNANELLO** BOTTLE 20,000  
**TUSCANY**  
 アンティノリ ティニャネロ トスカーナ

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。