

PIZZA MENU



マルゲリータ

トマトソース/モッツアレラチーズ
バジリコ



マリナーラ

トマトソース/オレガノ
アンチョビ/にんにく
(チーズレス)



鶏もも肉の ディアヴォロ

トマトソース/鶏もも肉
唐辛子/チーズ



たっぷりベーコンと 卵のカルボナーラ

クリームソース/チーズ/ベーコン
半熟卵/ブラックペッパー



きのことベーコンの ボスカイオーラ

トマトソース/チーズ/舞茸/
エリンギ/しめじ/ベーコン



伊産生ハムの サラダピッツァ

トマトソース/チーズ
グリーンカール/生ハム



半熟卵とアンチョビの ビスマルク

トマトソース/チーズ/アンチョビ
半熟卵



きのこと生ハムの クリームピッツァ

クリームソース/チーズ
パルメザン/舞茸/エリンギ
しめじ/生ハム



クワトロフォルマッジ

シュレッドチーズ/モッツアレラ
ゴルゴンゾーラ/パルメザン



漁師風 ペスカトーレ

トマトソース/チーズ/オレガノ
アンチョビ/ムール貝/アサリ
エビ/ホタテ/イカ



ピッツァシチリアーナ

トマトソース/チーズ/ケッパ
オリーブ/アンチョビ



デザートピッツァ

フルーツ/バニラアイス

ピッツァマイス

クリームソース/チーズ/トウモロコシ/モルタデッラハム

ピッツァリモーネ

チーズ/鶏肉/ゴルゴンゾーラ/レモン

フオカッチャ

オリーブオイル/香草

Antipasti & Contorno

Freddo



伊産生ハムと
モッツアレラチーズ

イタリア産生ハムと
モッツアレラのセット



伊産モッツアレラの
カプレーゼ

トマトとモッツアレラ
のミルフィーユ仕立て



グリーンオリーブと
チーズの盛り合わせ

シチリアのオリーブと
チーズがワインを美味
しくさせる



前菜盛り合わせ

Massaの人気品を
盛り合わせに！
内容はお任せです。



元祖！
シーザーサラダ

イタリアの定番と
言えばこれ♪

Cald



自家製ミートソース
ラザニア

煮料理の定番といえば！



本日の
気まぐれドリア

たっぷりチーズが
食欲をそそります



昔懐かし
マカロニグラタン

どこか懐かしい
ホッとするグラタン



丸ごと玉葱の
薪窯焼き

甘い玉葱を薪窯で
焼き上げました



彩り野菜の
薪窯焼き

色々な野菜の窯焼き！
シンプルにアンチョビと塩で
仕上げました



ゴルゴンゾーラの
パングラタン

ゴルゴンゾーラチーズが
ワインとの相性抜群！

Dolce

自家製ティラミス
デザート定番はやっぱりこれ！

カタラーナ
アイスクリーム風クレームブリュレ

バニラアイスとエスプレッソのアフォガート
バニラアイスにエスプレッソをかけるイタリアのデザート