



# 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 -ナポリピッツァ-

※ピッツァのみ箱代として1枚につき55円(税込み)いただきます

### <ナポリピッツァの王道!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ァ (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ャ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ァに、 2,808  
 ルーコラセルバチカ、バジル、36ヶ月パルミジャーノ、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)

**@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 -ナポリピッツァ-

## <素材を楽しむ、色んな具材がのったピッツァ>

- **Marinara** マリナーラ **<チーズ無し>**  
ピッツァの原点。トマトソース、ニンニク、オレガノのみの通のピッツァ。  
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。  
1,404  
(1300+104)
- **7 Formaggi** セツテフォルマッジ (イタリア産有機ハチミツ添え)  
ストラッキーノ、モツアレラ、ゴルゴンゾーラ、オランダージェ、  
プロボローネ、ペコリーノ、パルミジャーノ **7種チーズ**が織りなす濃厚な味わい  
2,376  
(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、  
ゴルゴンゾーラチーズを載せた、香りを楽しむピッツァ  
2,160  
(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、  
そして刻んだ唐辛子。『辛さ』を求めるあなたのためのピッツァ。  
2,052  
(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ッツァ  
2,160  
いろいろな野菜の甘味・旨味をお楽しみください!  
(2000+160)
- **Bismark** ビスマルク  
新藤養鶏場の半熟卵、キノコの王様ポルチーニ茸と舞茸のソテー、  
燻製チーズをのせたピッツァ。仕上げに生ハムを一面に散らして  
2,268  
(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  
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ッツァ  
2,268  
(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  
美味しいハムの包み焼きピッツァ。香ばしく焼けた端っこが美味しいんです!  
2,160  
(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がございます、ご了承ください

### Pizza -ピッツァー

#### Toma piemontese トーマ ピエモンテーゼ

ピエモンテ州風、4種のチーズのピッツァ、

2,592

ヘーゼルナッツとブドウのジャムを散らして

(2400+192)

カマンベールを思わせるコクのある『トーマ・ピエモンテーゼ』、少しヤギ乳を感じる『ブラ・ドゥーロ』、ピエモンテ州の特産チーズで構成した4種のチーズのピッツァ。仕上げに香ばしいヘーゼルナッツ、優しい甘さの蜂蜜、葡萄のジャムを散らしました。秋の夜長に、ぜひ赤ワインと共に。

#### Macellara マチェラーラ **ナポリの冬の定番ピッツァ!**

自家製ソーセージとナポリの冬野菜『フリリエッリ※』のピッツァ

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ッツァです。

(2100+168)

今年はクリームチーズも加えて、『コクまる』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、日替わりでのご用意,又はご用意できない場合がございます

# Menu Portare お持ち帰り用メニュー

## Antipasti ー前菜・おつまみー

- *Antipasto misto del giorno*  
おつまみ前菜色々盛り合わせ  
1,296  
(1200+96)
- *Insalatina di campo*  
なるべく地場野菜のミックスサラダ  
540  
(500+40)
- *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*  
パルミジャ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」シンプルなた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通し込んだ  
ローマ風の濃厚なたマトソースのブカティーニ  
2,160  
(2000+160)
- *Spaghetti alla bottarga* ボツタルガ  
上質なカラスミをたっぷり使用した  
スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ  
2,052  
(1900+152)
- *Spaghetti con la colatura di alici* コラトウーラ  
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  
※コラトウーラはカタクチイワシから作られるイタリアの魚醬  
<コラトウーラの特長上、若干塩味の効いた仕上がりになります>  
1,728  
(1600+128)
- *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  
あか牛のパルミジャーノチーズをふりかけて  
2,484  
(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くと、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