



# 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** セツテフォルマツジ (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、オランダーゼ、  
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11月)

※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。

#### Casa nova カーサノーヴァ

トスカーナ州風、フェネルが香るサラミと、

2,268

黒キャベツ、カボチャ、ひよこ豆、蕪、セミドライトマトのピッツァ

(2100+168)

トスカーナ州の伝統料理、リボリータをイメージした焼き野菜(上記)とフェネルが香るサラミ、モッツラレラチーズを組み合わせた、トスカーナを感じられるナポリピッツァ  
たっぷり載せた野菜の優しい甘味や豆の旨味が白ワインとよく合います。

### 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)
- *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  
1,728  
(1600+128)  
※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醤  
<コラトウーラの特性上、若干塩味の効いた仕上がりになります>
- *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