

IL MENU PER PRANZO

PIZZA 【ピッツァ】 Regular 1,450 / small 1,200

【サラダ+好きなピッツァ1枚】



～本場ナポリの石窯を使った自慢の薪窯焼きナポリピッツァ～

・豚肩肉のローストポークと高原キャバツのピッツァ "マイアーレ"
ブラックオリーブとアンチョビのタブナードソース

・イワシのコンフィと夏野菜のトマトピッツァ "サルデ"

●SET DRINK【セットドリンク】

〈440円〉

・ホットコーヒー(おかわり自由)

〈220円〉

・ホットコーヒー
・アイスコーヒー
・エスプレッソ(シングル)
・ホットティー
・アイスティー
・コココーラ
・ジンジャーエール
・トニックウォーター
・オレンジジュース
・グレープフルーツジュース
・リンゴジュース
・ウーロン茶

PASTA 【パスタ】 1,200 (大盛り +200円) 【サラダ+パン+好きなパスタ1種】

～旬の食材を使った本格パスタ～

・釜揚げシラスとフレッシュトマト、水菜の冷製フェデーニ ～レモンの香り～
・3種肉のラグーとブロッコリーのトマトソース メッツェ ペンネ リガーテ



NAPOLETANO 【ナポレターノ】 1,300 【サラダ+スープ+パン+メインディッシュ】

～お肉やお魚を使ったこだわりのメインディッシュランチ～



長崎県産天然真鯛のサルタート
ライム香るクリームソース

〈330円〉

・エスプレッソ(ダブル)
・カプチーノ
・カフェラテ
・アイスカフェラテ

～Herb tea～

・ペパーミント
・オーチャードフルーツ
・ルイボス
・ハイビスカスローズ
・カモミールジンジャー

ANTIPASTO SALAD 【アンティパストサラダ】 1,300

【スープ+ピッツァフオカッチャ+アンティパストサラダ】

～アンティパストやサラダがたっぷりのったヘルシーランチ～



●ALTRO PIATTO 【サイドメニュー】

〈330円〉

お子様連れのお客様へ!!
パン&ドリンクセット
(リンゴ・オレンジ・コーラ・ミルク
etc.)

〈450円〉

本日のスープ
「冷製とうもろこしのポタージュ」



PRANZO 【プランツォ】 2,400

【前菜+パスタ+メイン+ドルチェ+パン+ドリンク】

～青いナポリのランチを存分に楽しんで頂けるコース仕立てランチ～

【本日のパスタ】 釜揚げシラスとフレッシュトマト、水菜の冷製フェデーニ
～レモンの香り～

【本日のメイン】 ホワイトアスパラガスを巻いた鶏モモ肉のインボルティーニ
西京味噌マデラソース

DOLCE 【ドルチェ】

・ランチジェラート「パッションヨーグルト / 苺ミルク」 380
・クレームキャラメル 550
・アリンコ塩キャラメルロール 650
・こだわりのティラミス 650

いつもとは違うランチとしてもよし、皆さんでシェアしながら楽しむもよし！
 食材にこだわった青いナポリのアラカルトメニューをお楽しみください♪

【アラカルト限定】
 +200円でサラダもしくはスープ、
 自家製パンをセットで
 お楽しみいただけます！

Antipasta 前菜

| | |
|---|--|
| 【冷前菜】 | |
| アンティパストミスト [前菜の盛り合わせ] | 2名様分 <u>1,200</u> 3~4名様分 <u>2,250</u> |
| パンの盛り合わせ | <u>390</u> |
| 本日のスープ「冷製とうもろこしのポタージュ」 | <u>450</u> |
| オリーブマリネ | <u>500</u> |
| 野菜の自家製ピクルス | <u>500</u> |
| パルマ産24ヶ月熟成プロシュート | <u>1,080</u> Grande <u>1,760</u> |
| アフエッタートミスト [生ハムとサラミの盛り合わせ] | <u>1,300</u> Grande <u>1,980</u> |
| ヒラメのカルパッチョ 新玉ネギとともに | <u>1,400</u> Grande <u>2,100</u> |
| 柔らかく煮た牛タンと泉州水ナス、白桃、モッツアレラブッフアラのサラダ仕立て 小海老とアボカド、ズッキーニ、フルーツトマトのマリネ ワサビのアクセント | <u>1,500</u> <u>1,500</u> |

| | |
|---------------------------------|--------------|
| 【温前菜】 | |
| 宮崎県産 万願寺唐辛子の炭火焼き パルマ産プロシュートを添えて | <u>1,100</u> |
| 若鶏モモ肉のバター焼き ローズマリーの香り | <u>1,200</u> |
| 香川県産ホワイトアスパラガスのソテー トリュフ卵のソース | <u>1,300</u> |

Primo Piatto パスタ

| | |
|---------------------------|---|
| 季節野菜のペペロンチーノ | <u>1,350</u> (80g) <u>1,980</u> (120g) |
| 自家製パンチェッタを使ったカルボナーラ | <u>1,450</u> (80g) <u>2,150</u> (120g) |
| 淡路牛のボロネーゼソース フェットチーネ | <u>1,650</u> (80g) <u>2,500</u> (120g) |
| 小海老とインゲン、じゃが芋のジェノベーゼリングイネ | <u>1,650</u> (80g) <u>2,400</u> (120g) |
| 渡り蟹のトマトクリームソース タリアテッレ | <u>1,700</u> (80g) <u>2,550</u> (120g) |

Salad サラダ

| | |
|-------------------------|--------------|
| インサラータヴェルデ [グリーンリーフサラダ] | <u>940</u> |
| 青いナポリサラダ パルサミコドレッシング | <u>1,050</u> |
| グリル野菜のサラダ 粒マスタードドレッシング | <u>1,320</u> |

Pizza ピッツァ

| | |
|---|--------------|
| 【ROSSO ~トマトベース~】 | |
| マリナーラ 【チーズ無し】 | <u>950</u> |
| マルゲリータ | <u>1,100</u> |
| シラスマリナーラ 【チーズ無し】 | <u>1,400</u> |
| ブラックオリーブとアンチョビ、ケッパーのトマトピッツァ "シチリアーナ" | <u>1,600</u> |
| とろーり半熟卵とプロシュートコットのトマトソースピッツァ "ビスマルク" | <u>1,850</u> |
| 水牛乳モッツアレラと完熟ミニトマトのマルゲリータ "DOC" | <u>1,850</u> |
| パルマ産24ヶ月熟成プロシュートとルッコラセルバチコのプロシュート エルッコラ ロッソ | <u>1,850</u> |

| | |
|--|--------------|
| 【BIANCA ~チーズベース / その他~】 | |
| 自家製サルシッチャとナポリ野菜"フリリエッリ"のピッツァ "フリリエッリ" | <u>1,700</u> |
| 4種のチーズを使ったピッツァ "クワトロ フォルマッジ" | <u>1,850</u> |
| パルマ産24ヶ月熟成プロシュートとルッコラセルバチコの プロシュート エルッコラ ピアンカ | <u>1,850</u> |
| ゴルゴンゾーラドルチェとセミドライイチジクのピッツァ "フィーコ" | <u>1,850</u> |

Second Piatto メイン

| | |
|----------------------------------|--------------|
| 【肉料理】 | |
| シェフおすすめ！【本日の炭火・薪火焼きお肉料理】 | |
| 福島県産あぶくま豚肩ロース肉 グラナバダーノフォンドゥータソース | <u>2,640</u> |
| ハンガリー産マグレ鴨胸肉 オレンジビガラードソース | <u>2,750</u> |
| 北海道産 土幌黒牛サーロイン肉 ワサビヴェルデ添え | <u>3,960</u> |