

苦手・アレルギー食材がございましたら お知らせください

- 前菜盛り合わせ
- 石窯焼きのピッツァ →ピッツァの枠内よりお選びください
- 本日のメイン料理 →本日おすすめの食材でお作りいたします
- ドリンク (コーヒー (アイス/ホット)・紅茶 (アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティ)
- ドルチェ →大きな黒板の中央上に記載のあるドルチェよりお選びください

※ドルチェは 乾杯ドリンクに変更可能です 【乾杯ドリンク枠】よりお選びください

PIZZA ピッツァ

お一人様あたりの差額はプラス料金をご来店人数で割ってください

Pizza Rossa トマトソースベース

- ・マリナーラ ※チーズなし
トマトソース・大分産にんにく・バジル・オレガノ
- ・マルゲリータ
トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル
- ・マルゲリータのカルツォーネ (包み焼き)
トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル
- ・カルツォーネ (包み焼き) +240
トマトソース・自家製ベーコン・トマト・オリーブ・ステッペン
- ・カプリチョーザ +280
トマトソース・自家製ベーコン・トマト・タマネギ・ブラックオリーブ・ステッペン

Pizza Bianca チーズベース

- ・M d'oro エンメ ドーロ +400
大分産キノコ・カマンベールチーズ・ステッペン・佐伯産ブリのカラスミ
- ・トレ フォルマッジ +640
3種のチーズ/自家製スモークチーズ (カマンベール)・ステッペン・モッツァレラ
- ・クワトロ フォルマッジ +780
4種のチーズ/ゴルゴンゾーラ・クリーム・ステッペン・モッツァレラチーズ ※メープルシロップ付
- ハーフ&ハーフ
 - ・マルゲリータ×クワトロフォルマッジ +480
 - ・エンメドーロ×カプリチョーザ +360

BEVANDE 乾杯ドリンク

ドルチェから変更の場合は お選びください

本日のグラスワイン (白/赤)
ソムリエが選ぶ本日のイタリアワイン

本日の外国産ビール
ドイツビールなどをご用意いたします

カンパリソーダ
イタリア生まれのハーブリキュールのソーダ割

ノンアルコール ビール
ドイツビールと同じ製法で作るドイツ産ノンアルコール

ノンアルコール レモンビール
厳選ドイツ産麦芽とホップにレモン果汁香るノンアルコール

ノンアルコール：イタリアンアイスティ
アマレットが香る国東産有機アイスティ

ノンアルコール：ライチティ
ライチが香る国東産有機アイスティ

ノンアルコール：トロピカルソーダ
トロピカルフルーツミックスシロップのソーダ

ノンアルコール：ブルーソーダ
オレンジフレーバーの綺麗な青色ソーダ

100%ザクロジュース

100%ピンクグレープフルーツジュース